

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

deniz gürsoy

ramazan geldi, hoş geldi
baklava tepsisi
boş gel(me)di



Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu. 1987'de Hizmet ve İşletmecilik AŞ'deki Genel Müdürlük göreviyle başladığı STFA grubundaki yöneticiliğine, 1992'den bu yana Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'deki Genel Müdürlüğü'yle devam ediyor. Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitaplarının (*Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Harcâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Yöresel Mutfağımız*, *Denizin Çıtır Hamsi*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak* Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları) ve *Tespah*, *Parmak* Huzur adlı kitabının yanı sıra yemek sanayiine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* ve *Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki diğer kitapları

Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Yöresel Mutfağımız
Denizin Çıtırı Hamsi
Aşkın İlacı Çikolata
Sohbetin Bahanesi Kahve
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur

deniz gürsoy

ramazan geldi, hoş geldi

baklava tepsisi

boş gel(me)di

OĞLAK / YEMEK

Ramazan geldi, hoş geldi, baklava tepsisi boş gel(me)di / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2006

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2006

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: Derya Diblen

Kapak uygulama: M. Deniz Çorbacıoğlu

Kapak resmi: Hoca Ali Rıza "İftar Sofrası", Yapı ve Kredi Bankası Koleksiyonu

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 29, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: oglak@oglak.com

Birinci baskı: 2006

ISBN 975 - 329 - 553 - 7

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>



İÇİNDEKİLER

önsöz / 11

giriş / 15

eski ramazanlar / 19

ramazanda vücudun korunması / 25

ilkbahar - yaz ramazanları için günlük menü planı / 28

sonbahar - kış ramazanları için günlük menü planı / 43

iftariyelikler / 58

çorbalar / 59

Domates Çorbası (Çanakkale) / 59 Domatesli Pirinç Çorbası (İstanbul) / 60

Düğün Çorbası (İstanbul) / 61 Ezo Gelin Çorbası (Kilis) / 62

İşkembe Çorbası - 1 (Edirne) / 63 İşkembe Çorbası - 2 (terbiyeli) (İstanbul) / 64

Kırmızı Mercimek Çorbası (süzme) (İstanbul) / 65

Kuru Bamya Çorbası -1 (Aksaray) / 66 Kuru Bamya Çorbası - 2 (Kayseri) / 67

Paça Çorbası (Ankara) / 68 Patates Çorbası (Sivas) / 69

Sebze Çorbası -1 (Adana) / 70 Sebze Çorbası -2 (İstanbul) / 71

Soğan Çorbası (Erzurum) / 72 Şafak Çorbası (İstanbul) / 72

Tarhana Çorbası (Adana) / 73 Tavuk Suyuna Şehriye Çorbası (İstanbul) / 73

Yayla Çorbası (Tunceli) / 74 Yeşil Mercimek Çorbası (İstanbul) / 75

Yoğurt Çorbası (tahrinli) Ankara / 76 Yoğurtlu Soğuk Çorba (Malatya) / 76

Kruton / 77

salatalar / 78

Bostana (Şanlıurfa) / 80 Cacık (Bitlis) / 81 Çoban Salatası (Erzurum) / 81

Fasulye Piyazı - 1 (tahinli) (Antalya) / 82 Fasulye Piyazı -2 (İstanbul) / 83

Kısır (Adana) / 84 Mercimek Köftesi (Malatya) / 85 Patates Salatası (Bolu) / 86
Patlıcan Salatası (Afyon) / 87 Roka Salatası (ince kıyım) (İzmir) / 88
Söğüş Salata (Edirne) / 88 Turp - Havuç Salatası (Aydın) / 89
Yeşil Salata (İstanbul) / 89 Yoğurtlu Semizotu Salatası (Malatya) / 89

zeytinyağlılar / 90

Çerkes Tavuğu (Samsun) / 90 İmambayıldı (İstanbul) / 91
Zeytinyağlı Barbunya (İstanbul) / 92 Zeytinyağlı Biber Dolması (İstanbul) / 93
Zeytinyağlı Börülce (İzmir) / 94 Zeytinyağlı Enginar (Bursa) / 95
Zeytinyağlı Havuç (Aydın) / 96 Zeytinyağlı Ispanak (İzmir) / 96
Zeytinyağlı Kabak Oturtma (Tekirdağ) / 97 Zeytinyağlı Kereviz (Balıkesir) / 98
Zeytinyağlı Lahana Sarma -1 (Balıkesir) / 99
Zeytinyağlı Lahana Sarma -2 (kestaneli) (Bursa) / 100
Zeytinyağlı Pırasa (İstanbul) / 101 Zeytinyağlı Taze Bakla (İstanbul) / 102
Zeytinyağlı Taze Fasulye (Manisa) / 102 Zeytinyağlı Yaprak Sarma (Aydın) / 103
Zeytinyağlı Yer Elması (Bursa) / 104

et yemekleri / 105

Adapazarı İslama Köfte (Adapazarı) / 105 Ankara Tavası (Ankara) / 106
Arnavut Ciğeri (İstanbul) / 107 Çoban Kavurma (Erzurum) / 108
Et Sote (İstanbul) / 108 Hünkârbeğendi (İstanbul) / 109
Izgara Pirzola (İstanbul) / 110 İnegöl Köftesi (Bursa) / 110
İslim Kebabı (İstanbul) / 111 İzmir Köftesi (İzmir) / 112
Kadınbudu Köfte (İstanbul) / 113 Kâğıt Kebabı (Aydın) / 114
Kıymalı Tirit (Ankara) / 115 Kuzu İncik (İstanbul) / 116
Midyat Tava (Mardin) / 117 Piliç Kızartma (İstanbul) / 117
Ramazan Kebabı (Bursa) / 118 Rostoto (İstanbul) / 118
Sahanda Sucuk (Afyon) / 119 Sultanahmet Köftesi (İstanbul) / 119
Tas Kebabı (İstanbul) / 120 Tekirdağ Köftesi (Tekirdağ) / 121
Terbiyeli Sulu Köfte (İstanbul) / 122 Tereyağda Yaprak Ciğer (Bursa) / 123
Yanya Köftesi (Edirne) / 124

garnitürler / 125

Beğendi (İstanbul) / 125 Domatesli Kızartma Sosu (İstanbul) / 126
Keşkek (Çorum) / 127 Patates Püresi (İstanbul) / 128
Selçuk Usulü Soğan (Aydın) / 128

balık yemekleri / 129

Balık Filetosu Tavası (Fransa) / 129 Barbunya Buğulama (İstanbul) / 130
Fener Balığı Sote (İstanbul) / 130 Hamsi Buğulama (Rize) / 131
Levrek Buğulama (İzmir) / 132 Palamut Pilaki (Sinop) / 132
Sebzeli Kolyoz (İstanbul) / 133 Uskumru Izgarası (Çanakkale) / 134

yumurtalı yemekler / 135

Beyaz Peynirli - Maydanozlu Omlet (İstanbul) / 135 Çılbır (İstanbul) / 136
İspanaklı Yumurta (İstanbul) / 137 Kıymalı Yumurta (İstanbul) / 137
Menemen (Tekirdağ) / 138 Parstırmalı Yumurta (Kayseri) / 138
Soğanlı Yumurta (İstanbul) / 139 Sucuklu Yumurta (Afyon) / 139

sebze yemekleri / 140

Etli Bamya (İstanbul) / 140 Etli Bezelye (Aydın) / 141
Etli Kabak-Biber Dolması (İstanbul) / 142 Etli Kuru Fasulye (İstanbul) / 143
Etli Lahana Sarma (Trabzon) / 144 Etli Patates (İstanbul) / 144
Etli Patlıcan Oturtma (Ankara) / 145 Etli Pazı Sarma (İorlu) (Bayburt) / 146
Etli Yaprak Sarma (İstanbul) / 147 Etli Yaz Türölüsü (İsparta) / 148
Güveçte Kış Türölüsü (Denizli) / 149 Kıymalı İspanak (İstanbul) / 150
Kıymalı Kapuska (İzmir-Tire) / 151 Kıymalı Karnabahar (Edirne) / 151
Kuru Patlıcan Dolması (Antakya) / 152 Patlıcan Karnıyarık (İzmir) / 153
Patlıcan Musakka (İzmir) / 154

kızartmalar / 155

Havuç Kızartması (Edirne) / 155 Kabak Kızartması (Tekirdağ) / 155
Kabak Mücveri (İstanbul) / 156 Patates Kızartması (İstanbul) / 157

Patlıcan Kızartması (İstanbul) / 158 Şakşuka (Antalya) / 159
Yumurtalı Ekmek Kızartması (Malatya) / 160

makarnalar / 161

Beyaz Peynirli Makarna (İstanbul) / 163 Bodrum Makarna (Muğla) / 164
Domates Soslu Spagetti (İtalya-Milano) / 164 Fırın Makarna (İstanbul) / 165
Kıymalı Makarna (İstanbul) / 166 Mantı Makarna (İstanbul) / 167
Patlıcanlı Makarna (İstanbul) / 168 Sade Makarna (İstanbul) / 168

makarna sosları / 169

Bolenez Sosu (İtalya) / 170 Domates Sosu (İtalya) / 171
Pesto Sosu (İtalya) / 172 Sarmısaklı Zeytinyağı Sosu (İtalya) / 173

hamur işleri - pilavlar / 174

Alt Üst Böreği (Çorum) / 174 Arpa Şehriyeli Pilav (Afyon) / 175
Arpa Şehriyesi Pilavı (İstanbul) / 176 Bulgur Pilavı (Gaziantep) / 176
Domatesli Pilav (İzmir) / 177 Erişte (Erzurum) / 177 İç Pilav (İstanbul) / 178
Kol Böreği (Ankara) / 179 Kuskus Pilavı (Uşak) / 179 Mantı (Kayseri) / 180
Özbek Pilavı (İstanbul) / 181 Papara (Giresun) / 182
Peynirli Sigara Böreği (İstanbul) / 182 Puf Böreği (Sakarya) / 183
Ramazan Pidesi (İstanbul) / 184 Su Böreği (Ankara) / 185
Tavuklu Pilav (İzmir) / 186 Tepsi Böreği (Ankara) / 187
Tirit - 1 (Ankara) / 188 Tirit - 2 (Çankırı) / 188 Trabzon Lavaşı (Trabzon) / 189

çörekler - kurabiyeler / 190

Açma (İstanbul) / 190 Çatal (İstanbul) / 191 Elmalı Kurabiye (İstanbul) / 192
Kurabiye (İstanbul) / 193 Limonlu Kek (İstanbul) / 193
Poğaç (sade, peynirli, kıymalı) (İstanbul) / 194

hoşaf lar - kompostolar / 195

Ayva Kompostosu (İstanbul) / 195 Çir Hoşafı (Ankara) / 195

Elma Kompostosu (İstanbul) / 196 Karışık Komposto (İstanbul) / 196
 Kuru Erik Hoşafı (Kastamonu) / 197 Kuru Kayısı Hoşafı (Malatya) / 197
 Portakal Kompostosu (Antalya) / 198 Vişne Kuru Hoşafı (İstanbul) / 198

içecekler / 199

Ayran (İstanbul) / 199 Çay (Rize) / 199 Demirhindi Şerbeti (Gaziantep) / 200
 Limon Şerbeti (İstanbul) / 200 Limonata (İstanbul) / 201
 Nar Şerbeti (Antalya) / 201 Portakal Şerbeti (İstanbul) / 202
 Salep (Edirne) / 202 Vişne Şerbeti (İstanbul) / 202

tatlılar / 203

Ayva Tatlısı (İstanbul) / 203 Baklava (Gaziantep) / 204
 Cevizli Güllaç (İstanbul) / 205 Cevizli Kabak Tatlısı (İstanbul) / 206
 Fıstıklı Tel Kadayıf (İstanbul) / 206 Güllaç (İstanbul) / 207
 İrmik Helvası (İstanbul) / 207 Kalburabastı (İstanbul) / 208
 Kemalpaşa Tatlısı (Bursa) / 209 Keşkül (Edirne) / 209
 Lokma Tatlısı (İzmir) / 210 Narlı Güllaç Sarması (İstanbul) / 211
 Revani (İstanbul) / 212 Sakızlı Muhallebi (İzmir) / 213
 Saray Lokması (İstanbul) / 213 Sevim Tanör Hoca'nın Ramazan Tatlısı / 214
 Sütlaç (İstanbul) / 215 Şekerpare (İstanbul) / 216
 Tatlı Papara (Giresun) / 216 Vişneli Ekmek Tatlısı (Ankara) / 217
 Yoğurt Tatlısı (Eskişehir) / 218

ölçüler / 219

kaynakça / 220



önsöz

Ve dem dedi ki:

*“Benim yanıma verdiğin kadın
o ağaçtan bana verdi ve yedim.”*

Tekvin, 3.12

Din ve beslenme arasındaki ilişkiyi Adem baba ile Havva anamızın elmayı ısırp cennetten kovulma hikâyesinden başlatabiliriz. Yedikleri alt tarafı bir elmadır ama o elma yasaktır. Üç tek tanrılı dinde de ilk dini yasaklar yeme içme üzerine yoğunlaşmıştır. Her dine mensup insanların yeme içme kültürünün büyük ölçüde kendi dininin ortaya koyduğu yeme içme disiplini doğrultusunda biçimlendiğini söyleyebiliriz. Yeme içme kültürü hem yaşanan coğrafi bölgedeki mahsuller ve etnik köken doğrultusunda hem de dini etkilerle farklılaşmış.

Tek tanrılı dinlerin üçünde de oruç var. Semavi olmayan diğer dinlerde de oruç mevcut. Hatta onlarda oruç, daha ağır ve uzun süreli olabiliyor.

İsrailoğulları göçebe bir toplum olarak, İ.Ö 17. yüzyılda Mısır’a yerleşiyor. Dört yüz yıl sonra İ.Ö 13. yüzyılda da Mısır’dan ayrılıyorlar. Museviler bu ayrılış gününü her yıl 14 Nisan’da “fışh” bayramı olarak kutlarlar. Bu günün anısına mayasız ekmek yaparlar. Yedi gün süren “fışh” boyunca yenilen bu ekmek Türkler tarafından “hamursuz” adıyla anılır.

Hıristiyanlığın pek çok eski mezhebinde haftanın bir gününde et yeri-

ne balık yenir. Bu et yememe günü Katolikler için Cuma günüdür. Hıristiyanların her yıl genellikle Nisan ayının ikinci Pazar günü Paskalya öncesi “Kutsal Hafta” diye andıkları ve bir hafta süren hazırlık devresi, “büyük perhiz”i de içerir. Bu perhizde et ve balık yenmez. Paskalya, bayram olarak bir hafta sürer.

Oruç Müslümanlığın beş şartından biridir ve yeme içme üzerine kurulmuş bir ibadettir. Dinimiz oruç vasıtasıyla öngörölmüş zaman dilimi içerisinde bedeni ve dolayısıyla nefsi yiyecek, içecek ve cinsel ilişkiden mahrum kılar. Bir yandan nefsi terbiye ederken öte yandan gıda maddelerinin vücut için önemini vurgulayarak israfı önleyici eğitim verir. Tabii işin içine eğitim girince sonunda da oruç sınav olur insanoğlu için. Sabrın sınavıdır oruç.

Osmanlı’nın yiyecek-nefis mücadelesine ilişkin yemek terbiyesini bir atasözü gözler önüne seriyor: “Çok yiyen helâk, az yiyen melek olur.” İsrâfı önleyicilik, rızka önem vermek bizim kültürümüzün bir parçasıdır. Ekmeği yerde bulunca öpüp alnımıza değdirip bir kenara koymak rızkı önemseyerek baş tacı etmenin bir göstergesi değil midir? Yine rızkı dikkatlice tüketmek Ahilik’te bakın nasıl dile getirilmiş: “Tenceresinde pişir, kapağında ye.” Rızkın az yenerek başkalarıyla bölüşölmesi gerektiği bundan güzel anlatılabilir mi?

Rızık sözcüğünün anlamı sözlükte “Allah’ın herkese kısmet ettiği nimet” olarak veriliyor. Kainatta her varlığın yaşamasına yetecek kadar hava, su, bitki ve gıda bulunmaktadır. Ancak, tabiat şartları bazı bolluk yıllarını kıtlık yıllarıyla dengeliyor. Ramazan’da tutulması farz olan oruç yoluyla insanoğlunun ona sunulmuş olan bunca nimetten payını alabilmesi için çalışarak alınteri dökmesi gerektiği hatırlatılıyor.

İşte, tam burada bir tekerleme aklıma geliyor:

“Ramazan geldi, hoş geldi,
Baklava tepsisi boş geldi.”

Belki de bu tekerlemede baklava tepsisinin boş gelişi herkesin baklavadan yani dünya nimetlerinden payını alamayışını sembolize ediyor ve bu da beni üzüyor. Hem de çok üzüyor!

Ramazan diğeri yandan varlık dönemlerinin sürekli olamayacağını, daha da ötesi, geçmiş binlerce yıldır yaşanmış olan kıtlık dönemlerinin beşeri hafızaya kaydolması sonucunda bu tecrübeyi gelecek nesillere oruç yoluyla aktararak, yaşanması muhtemel kıtlık dönemlerine insanoğlunu hazırlar.

İslam aleminde ay takviminin (hicri) dokuzuncu ayı olan Ramazan “onbir ayın sultanı” olarak bilinir. Bu “sultan” sayesinde, bulunduğumuz coğrafyanın yeme içme kültürü, özel iftar ve sahur yemekleriyle zenginleşmiştir.

İşte ben de bu zenginliği, çeşitli yemek tarifleriyle bir kitapta sergilemek istedim. Otuz günlük Ramazan mönü planı ve burada adı geçen yemeklerin tariflerini vererek, iftar ve sahur yemeklerini yapacak olanların işlerini kolaylaştırmak istedim. Kitabın diğeri bölümleri Ramazan’ın sosyal hayatımızdaki önemini, geçmiş Ramazanlar’ı ve orucun sağlık boyutuna dair çeşitli konuları işliyor. Umarım yararlı olur.

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, Temmuz 2006



giriş

Oruç, Farsça'dan geliyor. Selçuklular zamanında dilimizin Farsça'dan etkilendiği dönemlerde Türkçe'ye girmiş olmalı. Arapça'da "savm" ya da çoğul olarak "sıyam". "Savm"ın Türkçe karşılığı tutmak, susmak ve hareketsiz kalmak anlamında.

Oruca başlama vaktine "imsâk" yani tanyerinin ağarma zamanı, oruç açma vaktine ise iftar denmekte. Eskiler imsâk'a "Fecr-i sâdık" derlerdi. Sahur sözcüğünün ise Arapça seherden türetildiği söylenir. Ramazan ayının başlama ve bitirme zamanlarına aya bakarak karar veriliyor.

Yeni ayın hilal halinin görülmesine "rü'yet-i hilâl" denilirmiş Osmanlı'da. Cenap Şahabettin'in deyişiyle ise "gökteki tırnak". İşte bu gökteki tırnak görüldüğünde temsili bir mahkeme kurulur ve ayın ilk incecik hilal halini gören kişilerin şahitlik yapmasıyla Ramazan ayının başladığı kararı alınırmış. Bu ayın tamamının başlangıcı ve bitişi için.

Ancak günlük orucun ne zaman başlayıp ne zaman biteceğine güneşe bakarak karar veriliyor. Yani "imsak" güneşin doğuş, "iftar" ise güneşin batış vaktidir.

Osmanlı döneminde Ramazan ayı boyunca bütün hayat Ramazan'a göre düzenlenirmiş. Osmanlılar yılın "bir" ama "pir" ayı Ramazan'ı aynı zamanda sosyalleşmek için vesile olarak değerlendirmişler. Ramazan alışverişleri, Ramazan temizliği, iftara misafir kabul edilmesi, teravih namazları, iftar ile sahur arası gidilen Ramazan eğlence yerleri, Kadir günü cami gezmeleri, sözü edilen sosyalleşmenin öğeleridir. Bu öğelerin arasında iftar davetleri çok önemli yer tutar.

On dokuzuncu yüzyılın başlarında Üsküdar'da muhteşem bir konakta azledilmiş Şeyhülislam Dürriade Abdullah Efendi'nin konağına dönemin Padişahı II. Mahmut habersiz olarak iftara gitmiş. İkisi başbaşa oruç açmışlar. O sırada, pilavla gelen kristal hoşaf kâseler Padişah'ın dikkatini çekmiş. Padişah'ın kâseleri çok beğendiğini farkedenden Dürriade, hoşafın lezzeti bozulmasın diye buz parçalarını hoşafın içine attırmadığını söylemiş. Padişah yine de anlamakta zorluk çekince devamını getirmiş: "Kâseleri buzdan yaptırıp hoşafı onların içine koyduruyorum."

Artık eski günler geride kaldı. Cumhuriyet'ten sonraki üç dört nesil şaşkın ördek gibi oldu. Bir yaşam süresi içerisinde bir yandan şehirleşme, diğer yandan birbiri ardına gelen teknolojik gelişmelerin ürünleri günlük yaşantımızda yer alırken mamül ömrü bu oranda o kadar kısaldı ve sosyal yaşantı tarzımız öylesine süratle değişti ki ayak uydurmak çok zor oldu. Bu gaddar değişim sürecinden Ramazan da nasibini aldı.

Eskiden sosyal hayatımızda Ramazan'ın getirdiği özel kültürün bir bölümü de Ramazan hazırlıklarıydı. Artık kimse Ramazan için evinin kilerine, savaşa hazırlanıyormuş gibi yığınak yapmıyor. O dönem kapandı. Her şey paketlenmiş olarak market raflarında. Eskiden varlıklı ailelerin evlerinde verdikleri iftar davetleri bu defa azalarak lüks restoranlarda verilir oldu. Bazı iftar davetlerini de varlıklı ailelerin maddi katkıları doğrultusunda belediyeler organize ediyor. Ama günün koşullarına uygun olarak iftar çadırlarında paslanmaz çelik tepsiler içerisinde tabldot olarak verilmekte bu hizmet. Yani Ramazan kültürümüze bir de "iftar çadırı" faslı eklenmiş oldu.

Bir başka değişiklik de iş âleminde oldu. Bu iki türlü oldu. Biri, Cumhuriyet döneminde devlet eliyle başlatılan (özel sektöre devredilmesi seksen yıl aldıysa da) tarımdan sanayi toplumuna dönüşüm süreci. İşte bu süreçte çalışan düşük gelirli kesim eskiden mahallesindeki zengin konaklarında iftar yaparken şimdi fabrikasında dağıtılan Ramazan kumanyasını eve götürdü ve Ramazan'ı bu erzakla geçirdi.

İkincisi ise iş âleminde bazı şirketler iftar daveti vermeye başladı. Şirketlerin verdiği iftar yemekleri günümüzde giderek artmakta.

İşte ben de oturdum böyle bir değişim ortamında Ramazan yemekleri kitabı yazdım. Şimdi birileri kalkıp diyebilir ki “Kardeşim, bu kitabı mevsimlere ayırmak da nereden çıktı? Yazsaydın bir Ramazan kitabı olup bitiverseydi!” Bunu soran haksız değil, çünkü şimdiye kadar yazılmış olan Ramazan yemekleri kitaplarının hemen hepsi böyle. Başta ben de bu biçimde düşünmüştüm ama konuyu inceleyince gördüm ki Ramazan her yıl bir önceki yıldan on gün civarında erken başladığı için bir insanın hayatı boyunca yuvarlak hesap yirmi yıl ilkbahar-yaz, yirmi yıl sonbahar-kış Ramazanları’ı yaşamakta ve bu böyle devam etmekte. İlk on yılı çocukluk yaşları olarak çıkarıp attığımızda altmış yıllık Ramazan hayatımızda ya iki yaz, bir kış ya da iki kış bir yaz Ramazan’ı yaşamaktayız.

Peki, yaz Ramazanı ile kış Ramazanı arasında ne fark vardır? Bir kere değişik mevsimlerin sebze ve meyveleri farklıdır. Yenecek tatlılar, içecekler farklıdır. Gerçi zamanımızda artık her mevsim her meyve sebze bulunur hale geldi ama herşeyi taze ve mevsiminde yemek isteyenleri de yabana atmamak gerek.

İkincisi ise günler kışın kısa, yazın da uzun olduğundan kış Ramazanları’nda sahur çeşit ve miktarları az, yaz Ramazanları’ndaysa çeşit ve miktarlar çok tutulur.

İşte yukarıdaki bu iki nedenle kitaptaki mönü planlarını Sonbahar-Kış ve İlkbahar-Yaz olarak iki bölümde sundum. Ramazanınız hangisine denk geliyorsa o mönü planlarını kullanabilirsiniz.

Kitapta mönüler oluşturulurken orta halli bir ailenin bütçesinin dışına çıkılmamaya özen gösterilmiştir. Ancak, seçenekleri fazla verebilmek için iftar mönüleri çok çeşitli tutulmuştur. Geleneklerimiz de bu doğrultuda. Ama bütçesi yetmeyip de kısmak isteyenlerin çeşidi azaltabileceği de ayrıca düşünülmüştür. (Örneğin zeytinyağlıları ya da et yemeklerini es geçmek gibi).

Otuz günlük mn planında yer alan yemeklerin tamamının tarifleri bu kitapta yer almaktadır. Bütün tarifler denenmiştir.

Ramazanınız mübarek, sofranız bereketli olsun!

Tilki ormanda gezmektedir. Bir aēacın dalında asılı bir geyik budu görür. Aētır ama şüphelenir, dikizlemeye başlar ve görür ki bu bir tuzak: Geyik budu bir iple bombaya baēlıdır. Uzaklaşıp sotaya yatar. Biraz sonra kurt gelir, budu görür ve yatan tilkiyi de tabii, tilkiye sorar: "Napıyorsun dostum?"

Tilki cevap verir: "Hiēē... Yatıyorum."

"Burada bir but var."

"Evet, var."

"Neden yemedin?"

Tilki sakince cevap verir: "Bugün Orucum."

Kurt kendinden emin: "Ben yiyeyim o zaman"

Tilki: "Buyur afiyet olsun" der.

Kurt buda uzanır uzanmaz bir patlama, ortalık toz duman. Kurt yaralı, perişan bir halde yatarken tilki sakince budu yemeye başlar. Bunu gören kurt: "Lan hani oruçtun?"

Tilki pişkin pişkin: "Biraz önce top patladı duymadın mı?" der....

eski ramazanlar

*“Kamu tok olan için
Ramazan’la Bayramın farkı yoktur.”*

Ramazan denince çocukluğum gelir aklıma. O mis gibi çöreoğlu Ramazan pidesinin kokusu gelir burnuma. Sonra da nedense çorba. Her iftar sofrasında sabırsızlıkla beklerken, top atılır atılmaz çalakaşık çorbaya saldırdığımdan olsa gerek. Hafızama nakşolmuş işte. Şimdi, yeni yetişenler “nakşolmak da nesi?” diye soracaklar. Onlar sormadan ben söyleyeyim. Yani, belleğime kazınmış. Son olarak da güllaç gelir aklıma. Tamamen Ramazan’a mahsus bir tatlıdır çünkü.

Bir başka hatırladığım ise Ramazan başlamadan önce annemin evin her yerini temizleyip ak pak yapmasıydı. O yıllarda odalarımızın yer döşemesi ahşaptı ama parke değildi. Bu nedenle, arap sabunu ve fırçayla tah-taların rengi açılırdı. Şimdi böyle zahmetli bir işi, eve gelen gündelikçi kadına üç misli para verseniz yaptıramazsınız. Öylesine iki büküm, öylesine zahmetli bir işti ki.

Annem Ramazan temizliğini yaparken anneannem de yüklükten bakır kapları çıkararak kalaylanmaya gönderirdi. Neleri mi gönderirdi? Hafızamda kalanlar şunlar: Kuşhane, kulaklı (iki kulplu), şapka tencere (pilav için), üç tirfilli, sahan, lenger. Lengere pilav piştikten sonra koyulur, üzerine de et parçaları yerleştirilir, sofraya öyle getirilirdi. Kulaklıda ise benim hâlâ çok sevdiğim kamıyarık yapılırdı.

Babam Ramazan alışverişi yapardı temizlik faslı bittikten sonra. Vişne, kayısı, dut ve üzüm kuruları, pestiller, kuru yemiş, makarna, sucuk, pastırma vs alırdı. Patates ve soğan da çuvala gelirdi.

Benim çocukluğum Haliç kıyısındaki Hasköy semtinde geçtiği için Hasköy vapur iskelesinden karşıya baktığımda bütün büyük camilerin minareleri arasındaki ısl ısl mahyaları seyretmek de bana ayrı bir zevk verirdi. Ben bu kadarını hatırlıyorum.

Bazı büyük selâtin camilerde (padişahların yaptırdığı camiler) arife gecesini, mutad mahya iner, yerine “El-fırak” ya da “El-vedâ” yazarlarmış. Bununla da yetinilmez, müezzin de son günü akşam ezanından sonra “El-vedâ” diye bağırmış. Akabinde, meyhaneler bir önceki (şerife günü) ve bütün o gün (arife günü) boyunca hazırladıkları “Unutma Beni Dolması” denilen uskumru dolmalarını müdavimlerinin evlerine dağıtmaya başlarmış. Bu “Artık Ramazan bitti, buyrun meyhaneye” anlamına gelen bir şifreli davetmiş, “miş” diyorum, çünkü ben bunlara yetişemedim, dedemden dinledim. Şimdi ben dedemin “beşiğini tıngır mıngır sallarken” hatırlıyorum bunları.

Eskiden Ramazan’ın on beşine kadar “yokuş”, onbeşinden sonrasına ise “iniş” denirmiş. İftariyeliklerin kaplumbağa kabuğundan (bağa) yapılmış bir tepsinin içinde sofrada ayrı olarak sunulduğunu da dedem anlatmıştı. Bu iftariyeliklerden atıştırıldıktan sonra yine bir bağa kaşıkla çorba içilirmiş. Ben kendimi bildim bileli metal kaşıkla çorba içtim.

Dedem Ramazan temizliğinin camilerde de yapıldığını ve hatta belediyenin camilere giden yolları sabunlu sularla yıkayarak temizlediğini söylerdi. Ben top atılmadan önce işkembe çorbacıları önünde oluşan kuyruklara da yetişemedim. Onu da babam anlatırdı, “Ne sabır varmış, saatlerce kuyrukta beklerdim!” diye. Ben fırındaki Ramazan pidesi kuyruklarına yetişebilirdim ancak.

Dedem Beyazıt Camii’nin önünde kurulan Ramazan pazarını, Vezne-

ciler'den Direklerarası'na kadar kurulan sergileri, çarşığı ve cambazhane-yi, çayhanelerdeki meddahları, kukla, hokkabaz, palyaço, karagöz oyunla-rını ve Şehzadebaşı'ndaki diğer çeşitli Ramazan eğlencelerini anlatırken, babam onu ağzı açık dinlerdi. Herhalde ben de o sırada dedemin sağ bal-dırı üzerinde, ağzının içinde eriyip gidecek gibi soluksuz dinlemiş olmalı-yım.

Nerede kalmıştık? Evet, Ramazan yaklaşırken yapılan temizlik faali-yetlerinde.

Nihayet Ramazan gelirdi. İlk gece, sahurda mahallenin davulcusunun, şeytanın kafasına salları gibi yaradana sığınıp indirdiği tokmak, davulun şakağında gayet tok bir sesle patlar, akabinde o ses Okmeydanı tepelerin-den yankılanarak geri dönerdi. Ramazan'ın ilk bir kaç günü geçip de alı-şana kadar korkudan yatağımdan zıplayarak uyanır, ağlaya ağlaya sofaya koşardım. Yalnızca ben mi? Hayır, evin ve hatta mahallenin bütün çocuk-ları öyleydi.

Davulcu bazı evlere yakınlaştığında, evdekilerin uyandığını gördüğün-de, üç beş kuruş bahşış alma umuduyla mani söylemeye başlardı.

*“Bize geldik, size geldik!
İnci mercan dize geldik!
Başlar tacı iki gözüm
Arz eyledik size geldik!*

Bir de iftar vakti, birbiri ardına patlayan topraklarla anlaşıldı. Ama ondan korktuğumuzu hatırlamıyorum. Herhalde topun atılacağını bildiğimizden olsa gerek.

Anneannem topun atıldığını işitmesine rağmen, mahallemizden gözü-ken caminin şerefesindeki kandillerin yanmasını beklerdi orucunu açmak için. Gerekçe olarak da “O zilli Hafize'nin aylak oğlu ne zaman doğru iş

yapmış ki tokmağı davula zamanında indirsin?” derdi. Anlaşılan davulcu-yu bastıbacaklığından beri tanırımış. Hâlâ demezler mi: “Kızı kendi haline bırakırsan ya davulcuya varır ya da zurnacıya” diye? Anneannem bu ya-kıştırmının etkisi altında kalmış olmalı. Ama yine de bayramın birinci günü davulcunun bahşişini bolca tuttuğunu hatırlarım. Anlaşılan bana verdiği bayram harçlığından fazlamış ki bunca yıl hasetten çatlamış ve unutmamışım.

Bir gün dedem beni Hasköy Camii’ne teravih namazına götürdü. İşte o sayede ilk defa topluca kılınan bir namaz gördüm. Çok etkilendiğimi söylemeliyim. Dedem kapının içinde bir safı sıklaştıırıp bana yer açarak oturttu. “Yandaki amca ne yapıyorsa sen de onu yap” dedi ve yok oldu. Ben de sağımdaki solumdakini takip etmek yerine önümdeki adamın çorabı yırtık olduğundan olsa gerek dikkatimi ona verdim. O yattı ben yat-tım. O kalktı ben kalktım. Sonra baktım başını çeviriyor, ben de çevir-dim. Ama ne göreyim? Başımı çevirdiğim taraftaki herkes bana bakıyor. Namazda selam faslında başın önce sağa döndürüldüğünü yıllar sonra öğ-rendiğimde neden herkesin bana baktığını ancak anlayabildim.

Namaz bittiğinde gözlerim dedemi aradı. Meğer yer olmadığından de-dem caminin bahçesine serilmiş gazete kâğıdı üzerinde kılımış namazını. Sonra gelip beni aldı. Tabii dedeme kavuşunca ne kadar sevindiğimi tah-min edersiniz. Beni terketti sanmıştım.

O gün bugün ne zaman camiye gitsem o terkedilmişlik duygusu içimi burkar. Bir tek umredeyken, Mekke’de Mescidi Haram’daki kubbeli re-vakların altında Kâbe’nin etrafında dönenleri seyrederken içim burkul-madı, ruhum sıkışmadı. Nedense orada oturup tespih çektiğim süre bo-yunca içim huzurla doldu.

Bugün altmış yaşına ınerveden dayamış bir kişi olarak oruç benim için ibadet olmanın yanısıra ve belki de daha fazla, yılda bir kez bedenimi aç bırakarak ruhumu doyurma aracı. Her iftarda “kendime verdiğim sözü bu-

gün de başarıyla tamamladım” diyebilmenin verdiği tatmin hissini yaşatan bir kılavuz oruç. Onun da ötesinde her yıl “Bu Ramazan’ı da görmeyi Allah kısmet etti” dediğimde hâlâ yaşadığıma dair şükranımın ifadesi oruç.

İşte bütün yukarıda saydığım nedenlerle olsa gerek sofralarımız Ramazan’da her zamankinden daha özenle hazırlanır. Yemeklerin çeşidi bol tutulur. Gün boyu bir koşuşturmaca ile yapılan bu yemeklerin lezzetinin özel olması için hiçbir fedakârlıktan kaçınılmaz.

İftar sofraları aile birlikteliğini sağlamakla kalmaz, iftar davetleri yoluyla uzun zaman görüşülmemiş akrabaları, dostları bir sofraya toplarlar.

Eskiden iftar davetlerinde, davetin sonunda, evlerine dönmeye hazırlanan konuklara ev sahibinin “diş kirası” adı altında hediyeler vermesi de bir gelenekmiş. Bu çoğunlukla mendil, havlu, eşarp, tespih gibi kalıcı hediyeler olurmuş.

Şimdi nerdeee?

Anadolu Müslümanları, Ramazan aylarını, yoksulun bile iftara misafir beklediği şenlik günlerine dönüştürmüşler. İftarın, sahurun acelesine uygun yemekler bulmuşlar. İftarın iştah açıcı, sahurun çabuk hazırlanır, doyurucu olmamasına da dikkat etmişler. Bu yüzden dile deyimler bile girdi. Bıktırıcı konular için “temcit (sahur) pilavı gibi ısıtılıp ısıtılıp ortaya sürülüyor” dendi. Ramazan için hazırlık yapıldıkça, evine aldığı her erzakı, “Aman hanım, Ramazan gelecek, Ramazan’a saklayalım” diye kilere kaldıran cimri adamlarla, Ramazan’ı gerçek bir insan sanıp evin varını yoğunlu, Ramazan adlı dilenciye veren saf gelin masalı hatırlanıp gülündü.

Ülkemizin her yöresi, kültürüne, malzemesine uygun bir Ramazan yemeği yapar. Örneğin, Giresun’un ‘tatlı papara’sının, Bursa’nın ve Afyon’un “Ramazan kebabı”nın ve Trabzon’un “lavaş”ının tariflerini ilerideki sayfalarda bulacaksınız. Karamürsel’de de iftara “simit dolma” yapılır.

Fırınlardan ortası boş bir pide biçiminde yaptıkları bu hamur alınır, hazırlanır. Ramazanı Karamürsel dışında geçiren Karamürselliler, “simit dolma”yı Ramazan pidesinden yaparlar. Size tarifini bu bölümün kapanış nağmesi olarak hemen burada vereyim:

SİMİT DOLMA (Sennur Sezer’in tarifi)

1-2 yuvarlak pide

Yarım yumurta

Beyaz peynir

Kızartmak için iki bardak sıvı yağ

Maydanoz

Pidenin ortasını, kenarından iki üç parmak kalacak biçimde çıkarın. Simit biçimini alan pidenin kenarını birer karış uzunluğunda kesin, bıçakla içini açın.

Peynir ve kıyılmış maydanozla harç hazırlayın, yumurtayı çırparak bu harca katın. Yumurtalı harcı pide parçalarına doldurarak elinizle sıkıştırın. Kızgın yağa atarak kızartın.

Simit dolmayı, çırpılmış yumurtaya batırarak da kızartabilirsiniz. Sıcak olarak yenilebildiği gibi soğuk olarak da çok lezzetlidir.

ramazanda vücudun korunması

"Oruç tutunuz ki sağlıklı olasınız."

Hz. Muhammed

Diğer zamanlarda neyse ama Ramazan'da oruç tutanların beslenmelerine daha da dikkat etmeleri gerekiyor. Ramazan kış aylarına isabet ettiğinde 10-11 saat, yaz aylarına isabet ettiğinde ise 15-16 saat hiçbir şey yenilmiyor ve içilmiyor.

Uzun süre boş kalarak dinlenen ve hareketleri yavaşlayan mideye, iftarda ağır yemeklerle yüklenildiğinde felâket oluyor.

İşte bu nedenle işin uzmanları iftarda orucu açtıktan sonra mutlaka çorba içilmesini tavsiye ediyorlar. Sonrasında ise yemek çok yavaş yenilmeli ve lokmalar ağızda uzunca bir süre çiğnenmeli.

Mümkünse sofradaki çeşitlerden azar azar alınmalı ve tatlı faslı yemekten bir iki saat sonraya bırakılmalı. Tatlıyı yerken de bol su ve çay içilmeli, çünkü vücut gün boyunca su kaybetmiştir ve takviye edilmelidir. İftar-dan sahura kadar gün boyu susuz kalan vücuda, oruç açılırken içilen bir bardak su, hemen ardından höpürdetilen üç-beş kaşık çorba ilaç gibi gelir.

Ancak, sonrasında vücudu sulama görevini çay üstlenir. İftarla sahur arasında demlik altındaki çaydanlıkta su fokurdayıp durur. Çaylar tazelen-dikçe vücuda su girer ve dolayısıyla da canlılık gelir. Çay, son noktayı sahurda koyar. Ama bu defa uykuyu kaçırmayın diye açık renklidir.

Vücut uzunca süre aç kalmış olduğu için iftarda ve sonrasında böyle davrandık, Peki, sahurda nasıl davranacağız? Uyku sersemliğiyle sofraya oturunca, bir an önce tıkabasa yiyip tekrar yatağa dönmek istiyor insanın canı.

Sahurda da az ve kolay sindirilebilir yemekler yemeliyiz ki gece rahat uyuyabilelim. Hatta açık çaylı bir kahvaltı sahur için ideal olacaktır. Tabii bir de sahurda az tuzlu şeyler yemeliyiz ki gün boyu vücudu susatmasın.

Toparlarsak, iftarda az yiyeceğiz, bir iki saat sonra tatlımızı yiyecek, ondan bir iki saat sonra meyve, iki saat sonra yoğurt atıştıracağız. Böylece sık aralıklarla midemize yolladığımız besinler, hem mideye yüklenmeyi hem de tokluk hissi vererek sahurda ham hum şaralop önümüze ne konulursa süratle silip süpürmemizi önleyecek.

Oruç tutanların kan şekeri iftar yaklaştıkça düşer. İşte, orucu açtıktan hemen sonra iftariyeliklerin devreye girmesi bundandır. Orucu ister sigarayla, ister bir bardak suyla, ister bir parmak tuzla ya da bir tane zeytinle açın, hemen ardından bir hurma, bir kuru kayısı ya da bir kaşık reçel yuvarlamalısınız. Çünkü tatlıyı beklerseniz taa iftarın sonunda yenecek ve o zamana kadar da kanda azalmış olan şeker iflahınızı kesecek.

Orucu yukarıda dikkat çekilen hususlara uygun tutarsak, esasen ibadet olarak yapılan bu hareketin tıbbi açıdan bedene yararlarını görebiliriz. On bir ay boyunca durmak dinlenmek bilmeden çalışan mide ve sindirim sistemimizin bir ay süreyle dinlenmesini sağlamış oluruz. İmam Gazali, Kimya-yı Saadet adlı eserinde Peygamberimizin de “Oruç tutunuz ki sağlıklı olasınız” dediğini kaydeder.

“İftardan sonra yarını düşünen afyonkeş ne yap-sın? Hem orucunu bozmayacak hem kazara oruç yer-ken görülme tehlikesini bertaraf edecek ve hem de key-finden geri kalmayacak bir yol bulmalıdır. Bulmuştur da... Kalın kabuklu razaki üzümleri!”

Bu üzümler alınır, özenle saplarından ayıklanır, sap deliğinden içeri her birine birer parça olmak üzere afyon parçacıkları yerleştirilir ve ilaç niyetine artık afyonkeşimizin ihtiyacı kaç doz gerektiriyorsa o kadar üzüm yutulur!

Bu üzümlerin kabukları mide asidine dayanıklıdır. Öyle hemen parçalanmaz. Bu nedenle sabah kalktığında adamımız huysuz olacaktır. Öğlene doğru artık yutulma sırasıyla dozlar patlamaya başlayacaktır. Sonrası? Sonrası artık afyonkeşin keyfi! İşte, "afyonu patlamadı" sözü buradan gelir."



İlkbahar - yaz ramazanları için günlük mönü planı

1. gün

Sahur

Domates çorbası

Peynirli sigara böreği

Komposto

Poğaça

Çay

İftar

Domates çorbası

Et sote

İspanaklı yumurta

Söğüş salata

Makarna

Yoğurt

Zeytinyağlı barbunya

Fıstıklı tel kadayıf

Mevsim meyveleri

2. gün

Sahur

Beyaz peynir

Zeytin

Domates

Şerbet

Karpuz

Simit

Çay

İftar

Bamya çorbası

Köfte

Fasulye piyazı

Etli yaprak sarma

Patlıcan-biber kızartması

Sucuklu yumurta

Ayran

Lokma tatlısı

Mevsim meyveleri

3. gün

Sahur

Domatesli pirinç çorbası
Özbek pilavı
Yoğurt
Karpuz
Limonlu kek
Çay

İftar

Domatesli pirinç çorbası
Tas kebabı
Patlıcan karnıyarık
Özbek pilavı
Cacık
Çoban salata
Zeytinyağlı taze bakla
Pastırmalı yumurta
Revani
Mevsim meyveleri

4. gün

Sahur

Ezo gelin çorbası
Fırın makarna
Ayrar
Bisküvi
Çay

İftar

Ezo gelin çorbası
Piliç kızartma
Etli biber dolması
Yoğurt
Domatesli pilav
Çoban salata
İrmik helvası
Mevsim meyveleri

5. gün

Sahur

Sebze çorbası

Tepsi böreği

Ayran

Galeta

Beyaz peynir

Çay

İftar

Sebze çorbası

Mevsim balığı

Yeşil salata

Patates kızartma

Zeytinyağlı taze fasulye

Çılbır

Tahin helvası

Mevsim meyveleri

6. gün

Sahur

Ayranlı soğuk çorba

Patates salatası

Alt üst böreği

Komposto

Simit

Çay

İftar

Ayranlı soğuk çorba

Ankara tava

Etlı yaz türlü

Çoban salata

Mercimek köftesi/kıvırcak salata

Soğanlı yumurta

Kalbura bastı

Mevsim meyveleri

7. gün

Sahur

Patates çorbası
Bulgur pilavı
Cacık
Söğüş salatalık
Sütlaç
Kurabiye
Çay

İftar

Patates çorbası
Kadın budu köfte
Patates püresi
Etli patlıcan oturtma
Bulgur pilavı
Çoban salata
Yoğurt
Zeytinyağlı enginar
Kıymalı yumurta
Güllaç
Mevsim meyveleri

8. gün

Sahur

Tavuk suyuna şehriye çorbası
Pilav
Yoğurt
Çatal
Çay

İftar

Tavuk suyuna şehriye çorbası
Tavuklu pilav
Etli yaprak sarma
Kabak mücveri
Yoğurt
Çoban salata
Sahanda yumurta
Şekerpare
Mevsim meyveleri

9. gün

Sahur	İftar
Makarna	Bostana
Karpuz	Çoban kavurma
Peynir	Patates kızartması
Zeytin	Etli bezelye
Çay	Makarna
	Yoğurt
	Zeytinyağlı biber dolması
	Sucuklu yumurta
	Sütlaç
	Mevsim meyveleri

10. gün

Sahur	İftar
Peynirli sigara böreği	Bamya çorbası
Komposto	Rosto / Patates püresi
Karpuz	Etli kabak dolması
Kurabiye	Yoğurt
Çay	Domates/salatalık söğüş salata
	Zeytinyağlı havuç
	Maydanozlu omlet
	Kemalpaşa tatlısı
	Mevsim meyveleri

11. gün

Sahur

Kırmızı mercimek orbası

Mantı

erbet

Galeta

ay

İftar

Kırmızı mercimek orbası

Hünkar beğendi

Etli patates

oban salata

İ pilav

İmambayıldı

Menemen

Sakızlı muhallebi

Mevsim meyveleri

12. gün

Sahur

Ayranlı soğuk orba

Menemen

Salatalık sğ

Makarna

Karpuz

Ayran

Poğaç

ay

İftar

Ayranlı soğuk çorba

Şafak orbası

İzmir köfte

Makarna

oban salata

Patlıcan musakka

Arnavut ciğeri

Kısır

Cevizli güllaç

Mevsim meyveleri

13. gün

Sahur
Düğün çorbası
Arpa şehriyeli pilav
Ayrar
Yumurtalı ekmek
Çay

İftar
Düğün çorbası
Çoban kavurur
Arpa şehriyeli pilav
Etli bamya
Havuçlu yeşil salata
Zeytinyağlı ıspanak
Yoğurt
Beyaz peynirli omlet
Yoğurt tatlısı
Mevsim meyveleri

14. gün

Sahur	İftar
Tirit	Yeşil mercimek çorbası
Pilav	Izgara pirzola
Komposto	Patates kızartması
Simit	Etli taze fasulye
Çay	Çoban salata
	Patlıcan/kabak/biber kızartma
	Pastırmalı yumurta
	Keşkül
	Mevsim meyveleri

15. gün

Sahur

Domates çorbası

Peynirli sigara böreği

Komposto

Poğaç

Çay

İftar

Domates çorbası

Et sote

İspanaklı yumurta

Söğüş salata

Makarna

Yoğurt

Zeytinyağlı barbunya

Fıstıklı tel kadayıf

Mevsim meyveleri

16. gün

Sahur

Beyaz peynir

Tepsi böreği

Karpuz

Şerbet

Galeta

Çay

İftar

Soğan çorbası

İslim kebab

Etli kabak dolması

Kuskus pilavı

Cacık

Zeytinyağlı kabak oturtma

Şakşuka

Çoban salata

Baklava

Mevsim meyveleri

17. gün

Sahur

Beyaz peynir

Zeytin

Domates

Şerbet

Karpuz

Simit

Çay

İftar

Bamya çorbası

Köfte

Fasulye piyazı

Etlı yaprak sarma

Patlıcan biber kızartması

Sucuklu yumurta

Ayran

Lokma tatlısı

Mevsim meyveleri

18. gün

Sahur

Ezo gelin çorbası

Fırın makarna

Ayran

Bisküvi

Çay

İftar

Ezo gelin çorbası

Piliç kızartma

Etlı biber dolması

Yoğurt

Domatesli pilav

Çoban salata

İrmik helvası

Mevsim meyveleri

19. gün

Sahur

Domatesli pirinç  orbası

 zbek pilavı

Yoğurt

Karpuz

Limonlu kek

 ay

 ftar

Domatesli pirinç  orbası

Tas kebabı

Patlıcan karnıyarık

 zbek pilavı

Cacık

 oban salata

Zeytinyağlı taze bakla

Pastırmalı yumurta

Revani

Mevsim meyveleri

20. gün

Sahur

Sebze  orbası

Tepsi böreği

Ayran

Galeta

Beyaz peynir

 ay

 ftar

Sebze  orbası

Mevsim balığı

Yeşil salata

Patates kızartma

Zeytinyağlı taze fasulye

 ilbır

Tahin helvası

Mevsim meyveleri

21. gün

Sahur

Patates çorbası

Bulgur pilavı

Cacık

Söğüş salatalık

Sütlaç

Kurabiye

Çay

iftar

Patates çorbası

Kadınbudu köfte

Patates püresi

Etli patlıcan oturtma

Bulgur pilavı

Çoban salata

Yoğurt

Zeytinyağlı enginar

Kıymalı yumurta

Güllaç

Mevsim meyveleri

22. gün

Sahur

Ayranlı soğuk çorba

Patates salatası

Alt üst böreği

Komposto

Simit

Çay

İftar

Ayranlı soğuk çorba

Ankara tava

Etli yaz türlü

Makarna

Çoban salata

Mercimek köftesi/salatalık

Soğanlı yumurta

Kalbura bastı

Mevsim meyveleri

23. gün

Sahur	İftar
Makarna	Bostana
Karpuz	Şnitzel
Peynir	Patates kızartması
Zeytin	Etli bezelye
Çay	Makarna
	Yoğurt
	Zeytinyağlı biber dolması
	Sucuklu yumurta
	Sütlâç
	Mevsim meyveleri

24. gün

Sahur	İftar
Tavuk suyuna şehriye çorbası	Tavuk suyuna şehriye çorbası
Pilav	Tavuklu pilav
Yoğurt	Etli yaprak sarma
Çatal	Kabak mücveri
Çay	Yoğurt
	Çoban salata
	Sahanda yumurta
	Şekerpare
	Mevsim meyveleri

25. gün

Sahur

Peynirli sigara böreği

Komposto

Karpuz

Kurabiye

Çay

İftar

Bamya çorbası

Rosto/Patates püresi

Etli kabak dolması

Yoğurt

Domates/salatalık söğüş salata

Zeytinyağlı havuç

Maydanozlu omlet

Kemalpaşa tatlısı

Mevsim meyveleri

26. gün

Sahur

K. mercimek çorbası

Mantı

Şerbet

Galeta

Çay

İftar

K. mercimek çorbası

Hünkârbeğendi

Etli patates

Çoban salata

İç pilav

İmambayıldı

Menemen

Sakızlı muhallebi

Mevsim meyveleri

27. gün

Sahur

Menemen

Salatalık söğüş

Makarna

Karpuz

Ayran

Poğaç

Çay

İftar

Şafak çorbası

İzmir köfte

Spagetti Bolonez

Çoban salata

Patlıcan musakka

Arnavut ciğeri

Kısır

Cevizli güllaç

Mevsim meyveleri

28. gün

Sahur

Tirit

Pilav

Komposto

Simit

Çay

İftar

Yeşil mercimek çorbası

Izgara pirzola

Patates kızartması

Etlı taze fasulye

Çoban salata

Patlıcan/kabak/biber kızartma

Pastırmalı yumurta

Keşkül

Mevsim meyveleri

29. gün

Sahur

Düğün çorbası

Arpa şehriyeli pilav

Ayran

Yumurtalı ekmek

Çay

İftar

Düğün çorbası

Çoban kavurma

Arpa şehriyeli pilav

Etli bamya

Havuçlu yeşil salata

Zeytinyağlı ıspanak

Yoğurt

Beyaz peynirli omlet

Yoğurt tatlısı

Mevsim meyveleri

30. gün

Sahur

Beyaz peynir

Tepsi böreği

Karpuz

Şerbet

Galeta

Çay

İftar

Soğan çorbası

İslim kebab

Etli kabak dolması

Kuskus pilavı

Cacık

Zeytinyağlı kabak oturtma

Şakşuka

Çoban salata

Baklava

Mevsim meyveleri

sonbahar - kış ramazanları için günlük m?n? planı

1. g?n

Sahur	İftar
Yayla ?orbası	Yayla ?orbası
Peynirli sigara b?reği	Karnıyarık
Kuru kayısı hoşafı	Cacık
Kurabiye	Izgara k?fte
Çay	Fasulye piyazı
	Sucuklu yumurta
	Zeytinyağlı taze fasulye
	İrmik helvası

2. g?n

Sahur	İftar
Yoğurt ?orbası	Yoğurt ?orbası
Tepsi b?reği	Tas kebabı
Kuru erik hoşafı	Zeytinyağlı lahana sarma
Kurabiye	Turp/havuç salatası
Çay	Tepsi b?reği
	Kuru erik hoşafı
	Saray lokması

3. gün

Sahur

Ezo gelin çorbası

Mantı

Galeta

Çay

İftar

Ezo gelin çorbası

İzmir köfte

Makarna

Çoban salata

Soğanlı yumurta

Zeytinyağlı barbunya

Güllaç

4. gün

Sahur

Domates çorbası

Arpa şehriyesi pilavı

Ayran

Yumurtalı ekmek

Çay

İftar

Domates çorbası

Kuzu incik

Arpa şehriyesi pilavı

Çoban salata

Maydanozlu omlet

Patlıcan/kabak/havuç kızartma

Yoğurt

Kalburabastı

5. g?n

Sahur

Menemen
Salatalık s?g?ş
Sade makarna
Ayran
Poğaçı
Çay

İftar

İşkembe çorbası
Rosto/patates püresi
Kuru patlıcan dolması
Zeytinyağlı pırasa
Yeşil salata
Çilbır
Vişneli ekmek tatlısı

6. g?n

Sahur

Tavuk suyuna şehriye çorbası
Kıymalı tirit
Tavuklu pilav
Ayva kompostosu
Simit
Çay

İftar

Tavuk suyuna şehriye çorbası
Tavuklu pilav
Kabak/biber dolma
Yeşil salata
Pastırmalı yumurta
Mercimek köftesi /s?g?ş salatalık
Yoğurt
Şekerpare

7. gün

Sahur

Yeşil mercimek çorbası

İç pilav

Vişne kurusu hoşafı

Bisküvi

Çay

İftar

Yeşil mercimek çorbası

Hünkârbeğendi

Çoban salata

İç pilav

Patlıcan/kabak/biber kızartma

Menemen

Sakızlı muhallebi

8. gün

Sahur

Tarhana çorbası

Tepsi böreği

Ayva kompostosu

Limonlu kek

Salep

İftar

Tarhana çorbası

Güveçte kış türlüğü

Yeşil salata

Sahanda sucuk

Zeytinyağı yaprak sarma

Tepsi böreği

Ayva kompostosu

Cevizli güllaç

9. gün

Sahur

Şafak çorbası

Puf böreği

Ayran

Simit

Çay

İftar

Şafak çorbası

Kadınbudu köfte

Patates püresi

Kıymalı kapuska

Çoban salata

Makarna

Pastırmalı yumurta

Zeytinyağlı yer elması

İrmik helvası

10. gün

Sahur

Paça çorbası suyu

Domatesli pilav

Karışık komposto

Açma

Çay

İftar

Paça çorbası

Etlı pazı sarma (lorlu)

Yoğurt

Et sote

Domatesli pilav

Kabak mıcveri

Patates salatası

Fıstıklı tel kadayıf

11. gün

Sahur

Domatesli pirinç çorbası

Erişte

Cacık

Galeta

Çay

İftar

Domatesli pirinç çorbası

Mevsim balığı

Roka salatası

Kıymalı karnabahar

Erişte

Beyaz peynirli omlet

Zeytinyağlı biber dolması

Tahin/pekmez

12. gün

Sahur

K. mercimek çorbası

Tepsi böreği

Kuru kayısı hoşafı

Açma

Salep

İftar

K. mercimek çorbası

Izgara pirzola

Patates kızartma

Etli lahana sarması

Çoban salata

Sucuklu yumurta

Zeytinyağlı kereviz

Cevizli kabak tatlısı

13. gün

Sahur

Düğün çorbası

Alt üst böreği

Ayran

Çatal

Salep

İftar

Düğün çorbası

Piliç kızartma

Patates kızartması

Etli kurufasulye

Turşu

Zeytinyağlı yaprak sarma

Yoğurtlu semizotu salatası

Baklava

14. gün

Sahur

Tarhana çorbası

Kuskus pilavı

Vişne kuruşu hoşafı

Simit

Çay

İftar

Kuru bamya çorbası

Midyat tava

Kuskus pilavı

Çoban salata

Kıymalı ıspanak

Çılbır

Turp/havuç salatası

Sütlaç

15. gün

Sahur

Sebze çorbası

Bulgur pilavı

Cacık

Poğaç

Çay

İftar

Sebze çorbası

Terbiyeli sulu köfte

Tereyağda yaprak ciğer

Bulgur pilavı

Yeşil salata

Çerkes tavuğu

Zeytinyağlı börülce

Narlı güllaç sarması

16. gün

Sahur

Yayla çorbası

Peynirli sigara böreği

Kuru kayısı hoşafı

Kurabiye

Çay

İftar

Yayla çorbası

Karniyarik

Cacık

Izgara köfte

Fasulye piyazı

Sucuklu yumurta

Zeytinyağlı taze fasulye

İrmik helvası

17. gün

Sahur

Yoğurt orbası

Tepsi böreği

Kuru erik hoşafı

Kurabiye

ay

İftar

Yoğurt orbası

Tas kebabı

Zeytinyağlı lahana sarma

Turp/havuç salatası

Tepsi böreği

Kuru erik hoşafı

Saray lokması

Yoğurt orbası

18. gün

Sahur

Ezo gelin orbası

Mantı

Galeta

ay

İftar

Ezo gelin orbası

İzmir köfte

Spagetti Bolonez

oban salata

Soğanlı yumurta

Zeytinyağlı barbunya

Güllaç

19. gün

Sahur

Domates çorbası

Arpa şehriyesi pilavı

Ayran

Yumurtalı ekmek

Çay

İftar

Domates çorbası

Kuzu incik

Arpa şehriyesi pilavı

Çoban salata

Maydanozlu omlet

Patlıcan/kabak/havuç kızartma

Yoğurt

Kalburabastı

20. gün

Sahur

Tavuk suyuna şehriye çorbası

Kıymalı tirit

Tavuklu pilav

Ayva kompostosu

Simit

Çay

İftar

Tavuk suyuna şehriye çorbası

Tavuklu pilav

Kabak/biber dolma

Yeşil salata

Pastırmalı yumurta

Mercimek köftesi /söğüş salatalık

Yoğurt

Şekerpare

21. gün

Sahur

Y. mercimek çorbası

İç pilav

Vişne kurusu hoşafı

Bisküvi

Çay

İftar

Y. mercimek çorbası

Hünkârbeğendi

Çoban salata

İç pilav

Patlıcan/kabak/biber kızartma

Menemen

Sakızlı muhallebi

22. gün

Sahur

Menemen

Salatalık söğüş

Sade makarna

Ayran

Poğaç

Çay

İftar

İşkembe çorbası

Rosto/patates püresi

Kuru patlıcan dolması

Zeytinyağlı pırasa

Yeşil salata

Çılbır

Vişneli ekmek tatlısı

23. gün

Sahur

Tarhana çorbası

Tepsi böreği

Ayva kompostosu

Limonlu kek

Salep

İftar

Tarhana çorbası

Güveçte kış türlüşi

Yeşil salata

Sahanda sucuk

Zeytinyağlı yaprak sarma

Tepsi böreği

Ayva kompostosu

Cevizli güllaç

24. gün

Sahur

Şafak çorbası

Puf böreği

Ayran

Simit

Çay

İftar

Şafak çorbası

Kadınbudu köfte

Patates püresi

Kıymalı kapuska

Çoban salata

Domates soslu spagetti

Pastırmalı yumurta

Zeytinyağlı yer elması

İrmik helvası

25. gün

Sahur

Paça çorbası suyu

Domatesli pilav

Karışık komposto

Açma

Çay

İftar

Paça çorbası

Etli pazı sarma (lorlu)

Yoğurt

Et sote

Domatesli pilav

Kabak mücveri

Patates salatası

Fıstıklı tel kadayıf

26. gün

Sahur

Domatesli pirinç çorbası

Erişte

Cacık

Galeta

Çay

İftar

Domatesli pirinç çorbası

Mevsim balığı

Roka salatası

Kıymalı karnabahar

Erişte

Beyaz peynirli omlet

Zeytinyağlı biber dolması

Tahin/pekmez

27. gün

Sahur

Kırmızı mercimek çorbası

Tepsi böreği

Kuru kayısı hoşafı

Açma

Salep

İftar

Kırmızı mercimek çorbası

Izgara pirzola

Patates kızartma

Etlı lahana sarması

Çoban salata

Sucuklu yumurta

Zeytinyağlı kereviz

Cevizli kabak tatlısı

28. gün

Sahur

Tarhana çorbası

Kuskus pilavı

Vişne kurusu hoşafı

Simit

Çay

İftar

Kuru bamya çorbası

Midyat tava

Kuskus pilavı

Çoban salata

Kıymalı ispanak

Çılbır

Turp/havuç salatası

Sütlaç

29. gün

Sahur

Düğün çorbası

Alt üst böreği

Ayran

Çatal

Salep

İftar

Düğün çorbası

Piliç kızartma

Patates kızartması

Etli kurufasulye

Turşu

Zeytinyağlı yaprak sarma

Yoğurtlu semizotu salatası

Baklava

30. gün

Sahur

Sebze çorbası

Bulgur pilavı

Cacık

Poğaç

Çay

İftar

Sebze çorbası

Terbiyeli sulu köfte

Tereyağda yaprak ciğer

Bulgur pilavı

Yeşil salata

Çerkes tavuğu

Zeytinyağlı börülce

Narlı güllaç sarması

iftariyelikler

Ramazan Pidesi

Hurma

Tuz

Siyah zeytin

Yeşil zeytin

Tereyağ

Bal

Reçel çeşitleri

Pastırma

Sucuk

Beyaz peynir

Kaşar peyniri

Turşu

Maydanoz

Taze nane

 orbalar

DOMATES ÇORBASI (ÇANAKKALE)

6-7 iri domates ya da 2 kaşık domates salçası	
4 bardak et suyu	1 bardak süt
1 kaşık katrya�	1 kaşık rende kaşar peyniri
1 kaşık un	Kruton
1 yumurta	Karabiber, tuz

Bir tencere içinde ya la unu karıştırarak kavurun. Domatesleri iri doğrayın, unlu karışıma ilave edin. (Salça kullanacaksanız önce ılık suyla erittikten sonra tenceredeki karışıma ilave edin.) Et suyunu ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Orta ateşte karıştırarak sulu boza kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Pişince, domatesle yaptıysanız ince delikli bir tel süzgeçten geçirin. Sal ayla yaptıysanız bu işleme gerek yok.

Bir yumurtayı çırpın, bir bardak ılık süt ilave ederek iyice karıştırın, ılıtmak için çorbadan bir miktar katın. Yumurtalı terbiyeyi çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi serpin, yanında bir k se krutonla (bkz. s. 77) birlikte sıcak sıcak servis edin.

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI (İSTANBUL)

1 lt et suyu

6 kaşık pirinç

1 kaşık yağ

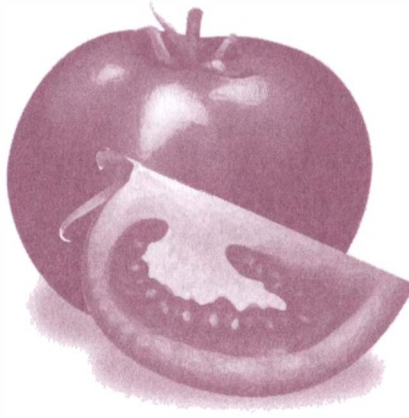
2 büyük kırmızı domates

Maydanoz

Tuz

Et suyunu bir kaşık yağla birlikte orta büyüklükte bir tencereye koyun. Domatesleri rendeden geçirerek et suyuna ilave edin, orta ateşte kaynatın.

Et suyu kaynayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinci ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler yumuşayıp uzayıncaya kadar pişirin. Ateşten alın, kıyılmış maydanoz ilave edin. İstedığınız garnitürle servis edin.



DÜĞÜN ÇORBASI (İSTANBUL)

750 gr kuzu gerdanı
2 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Terbiye için:

4 tepeleme kaşık un
4 kaşık süzme yoğurt

Yarım limon suyu
1 yumurta

Eti on bardak suyla birlikte bir tencerede kaynamaya bırakın. Suyun üstünde oluşan köpükleri bir kepçe ya da kaşıkla alın. Su kaynayınca ateşi kısın ve orta ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Etler yumuşamaya başlayınca tuzunu ilave edin. Etler iyice pişince tel süzgeçte süzün, suyunu bir kapta saklayın. Etler soğuyunca kemiklerini çıkarın ve küçük parçalar halinde didikleyin ya da bıçakla ince ince doğrayın.

Et suyunu tekrar ateşe koyarak kaynatın. Çukur bir kapta un, yoğurt, yumurta ve limon suyunu çırpın. İki bardak suyu azar azar katın ve pütürsüz bir sıvı haline gelene kadar karıştırın. Kaynamakta olan et suyuna bu karışımı yavaş yavaş ilave edin ve bir taşım kaynatın. Tel süzgeçten süzerek başka bir tencereye alın. Böylece oluşabilecek hamur topaklarını ayırmış olursunuz. Etleri çorbaya ekleyerek karıştırın ve tekrar kaynatın. Servis kâsesine alın. Bir tavada erittiğiniz tereyağa kırmızıbiberi katın, çorbanın üstüne gezdirerek sofraya getirin.

Gerdan eti yerine kemikli kuzu eti de kullanabilirsiniz. Yoğurdun ekşi olmamasına dikkat edilmelidir. Süzme yoğurt kullanırsanız daha iyi olur.

EZO GELİN ÇORBASI (KİLİS)

1 çay bardağı kırmızı mercimek	3 kaşık katıyağ
1 çay bardağı ince köftelik bulgur	2 kaşık domates salçası
1 çay bardağı pirinç	1 kaşık biber salçası
1 kaşık tel şehriye	1 çay kaşığı pul biber
6 bardak su ya da kemik suyu	2 çay kaşığı kuru nane
1 kuru soğan	Karabiber, tuz

İnce doğradığınız soğanları iki kaşık yağda hafif pembeleşene kadar kavurun. Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın. Biber salçası ve pul biberi ilave ederek karıştırın. Altı bardak su ya da kemik suyuyla karışımı sulandırın, orta ateşte kaynatın.

Su iyice kaynayınca ayıklanmış bulgur, kırmızı mercimek, pirinç, tel şehriye, karabiber ve tuz katın, iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Ateşten alın, kâselere koyun, üzerine acı biberli yağ gezdirin, nane serperek sıcak servis edin.

İŞKEMBE ÇORBASI - 2 (terbiyeli) (İSTANBUL)

1 kg temizlenmiş dana işkembesi

Yarım bardak sirke

Yarım limon suyu

4-5 diş sarımsak

1 küçük boy soğan

1 kaşık ayçiçeği yağı

Terbiye için:

2 yumurta sarısı

3 kaşık un

2 kaşık süzme yoğurt

Yarım limon suyu

Sos için:

4-5 diş ezilmiş sarımsak

Yarım bardak sirke

Temizlenmiş olarak aldığınız işkembeyi bol suda iyice yıkayın. İri parçalara doğrayarak dört litre kaynamış suya atın. İçine sirke, limon suyu, sarımsak, soğan ve ayçiçeği yağı ilave ederek pişmeye bırakın. İşkembeler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin.

Piştikten sonra soğumaya bırakın. Çok ufak parçalar halinde doğrayın. Geriye kalan suyu süzün ve 20 bardak işkembe suyunu doğranmış işkembelerle birlikte bir tencerede kaynatın.

Çukur bir kapta terbiye malzemesini iyice karıştırarak bir buçuk bardak soğuk suya yedirin, biraz da işkembe suyundan ilave ederek karıştırın. Terbiyeyi kaynamakta olan işkembe çorbasına süzgeçten geçirerek ve sürekli karıştırarak ilave edin. Tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynattıktan sonra hemen ateşten alın. Ezilmiş sarımsakla sirke karışımını çorbanın yanında sunabilirsiniz.

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (süzme) (İSTANBUL)

1 bardak dolusu kırmızı mercimek

1 soğan

1 kaşık yağ

1 kaşık un

4 bardak et suyu

1 havuç

1 çay kaşığı kimyon

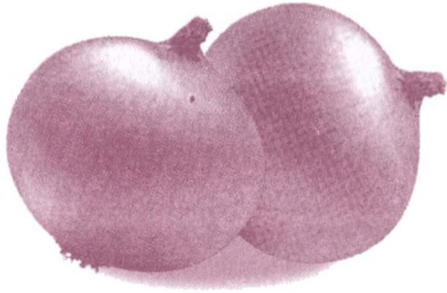
1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 limon

Bir tencerede kıyılmış soğanı yağda orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Unu ilave ederek bir iki kez unla karıştırın. Tencereye et suyunu da koyduktan sonra ayıklanmış ve yıkanmış mercimekle kuşbaşı doğranmış havucu ilave edin. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin.

Sebzeler pişince süzgeçten ezerek geçirin. Süzölmüş kısmı tekrar tencereye koyun, kimyonu da ilave ederek kaynatın. Üzerine yağda yakılmış pul biber ve kuru nane dökerek yanında limon dilimleriyle birlikte servis edebilirsiniz.



KURU BAMYA ÇORBASI – 1 (AKSARAY)

100 gr kuru bamyacı

150 gr küçük parçalara ayrılmış yağlı, kemikli kuzu eti

1 limon suyu

3 orta boy soğan

2 kaşık katıyağ

2 kaşık domates salçası

Tuz

İpe dizilmiş kuru bamyaları bir bez arasında ovalayarak tüylerini temizleyin. Tencereye koyun, tuz ve bir çay kaşığı limon suyu katın, üstünü bir parmak aşacak kadar su ilave ederek biraz yumuşayınca ya kadar haşlayın. Süzün, iplerini çekerek çıkarın.

Soğanı ince ince kıyın. Bir başka tencerede yağı eritin. Yağ kızınca soğanları ve etleri ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulmuş soğan ve ete salçayı katarak karıştırın. Üzerine bir taşım kaynatılmış sekiz bardak su dökün ve etler yumuşayınca ya kadar pişirin. Haşlanmış bamyaları ve tuzu ilave ederek yarım saat daha pişirin. Limon suyu katın, karıştırarak çorbayı ateşten alın. Sıcak olarak servis edin.

KURU BAMYA ÇORBASI -2 (KAYSERİ)

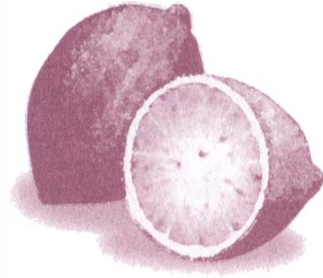
25 gr kuru bamyası (çiçek bamyası)
 100 gr küçük doğranmış koyun eti
 1,5 kaşık tereyağ
 1 orta boy kuru soğan

1 tatlı kaşığı salça
 2 bardak et suyu
 1 limon
 Tuz

İpe dizilmiş bamyaları temizlemek için bir peçete arasında ovun. Bir tencereye koyun, üzerine çıkacak kadar su ilave edin. Bir tutam tuz atarak beş dakika haşlayın. İplerini sıyrarak çıkarın.

Kuşbaşıdan küçük doğranmış etleri ayrı bir kapta haşlayın.

Bir başka tencerede soğanı yağda pembeleştirin. Sulandırılmış salçayı ilave edin, bir taşım kaynatarak et suyunu katın, kaynama-ya başlayınca limon suyunu ekleyin. Haşlanmış bamyayı ve etleri de ilave edin. Tuzunu ayarlayın, yarım saat pişirin. Limon az gelirse arzuya göre ilave edebilirsiniz.



PAÇA ÇORBASI (ANKARA)

12 kuzu ya da koyun paçası	1 çay bardağı sirke
2 kaşık un	Yarım limon
1 yumurta	Pul biber
1 kaşık tereyağ	Tuz
3-4 diş sarmısak	

Paçaları tütsüleyip temizledikten sonra içi su dolu bir tencereye koyarak haşlanmaya bırakın. Oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alarak atın.

Paçalar yumuşayıp pişince üzerindeki etleri kemiklerinden ayırın. Paçaları ince ince doğrayın.

Bir kâseye iki kaşık dolusu un ve yarım bardak soğuk su koyun, bulamaç haline gelinceye kadar karıştırın. Paçaları haşladığınız suyu süzerek ilave edin, bir iki taşım kaynatın. Paça suyunda çırpılmış bir yumurta sarısını çorbaya ilave edin.

Bir kaşık tereyağ eritin, pul biber ve tuz katın, çorbanın üzerine gezdirin. Üç dört diş ezilmiş sarmısağa sirke ve yarım limon sıkın ve çorbayla birlikte servis edin.

PATATES ÇORBASI (SİVAS)*250 gr patates**100 gr kıyma-kavurma**4 diş sarmsak**1 bardak bulgur**1 kaşık katıyağ**1 tatlı kaşığı nane**Karabiber, tuz*

Patatesleri bir cm'lik küplere doğrayın. Kıymalı, sarmsaklı sokarı la birlikte bir iki litre suya koyun. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Bir bardak dolusu bulgurla birlikte pişirin.

Tencereyi ateşten indirdikten sonra bir kaşık yağı kızdırın, bir tatlı kaşığı kuru nane ilave ederek çorbanın üzerine dökün.



SEBZE ÇORBASI -1 (ADANA)

1 orta boy kereviz	2 kaşık zeytinyağı
1 iri boy havuç	8 bardak tavuk suyu
2 küçük boy patates	1 yumurta
30 gr pırasa	1 kaşık un
1 orta boy soğan	4 kaşık limon suyu
1 demet dereotu	Taze çekilmiş karabiber, tuz

Kereviz, havuç ve patatesleri soyun, bir cm'lik küpler halinde doğrayın. Pırasaları bir cm kalınlığında dilimleyin. Soğanları irice kıyın. Dereotunu ince kıyın.

Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, doğranmış sebzeleri üç dört dakika renk almaları için kavurun. Tavuk suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, dereotunu katın, yaklaşık 25 dakika pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Terbiyesini için, bir kapta yumurtayı, un ve limon suyuyla çırparak karıştırın. Çorbanın suyundan bir kepçe karıştırarak terbiyeyi ılıştırın. Terbiyeyi çorbanın içine dökün, karıştırın. Beş dakika daha pişirerek ateşten alın. Sıcak servis yapın.

SEBZE ÇORBASI -2 (İSTANBUL)

3 patates

2 pırasa

3 havuç

4 yaprak lahanası

1 küçük kereviz

1 soğan

2 kaşık katıyağ

1 kaşık un

4 bardak su ya da et suyu

Salça

Karabiber, tuz

Bütün sebzeleri ayıklayarak yıkayın. Küçük küçük doğrayın.

Bir tencerede ince kıyılmış soğanı orta ateşte yağda kavurun. Soğanlar biraz yumuşayıp ölüncce bir kaşık un katın, bir iki defa karıştırın.

Patatesler dışında ufak ufak doğradığınız sebzeleri ve salçayı soğanların içine atın. Üzerine su ya da et suyu koyun, tuzunu ve karabiberini ayarlayın, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Sebzeler yumuşayınca patatesleri ilave edin (patates çabuk piştiğinden en son ilave edilir). Patatesler de pişince sıcak sıcak servis edin.

SOĞAN ÇORBASI (ERZURUM)

3 büyük soğan

2 kaşık margarin

5 bardak et suyu

3 dilim dil peyniri

Maydanoz

Karabiber, tuz

Soğanları ince ince kıyın, yağda kavurun. Et suyu, tuz ve karabiber ilave edin, kısık ateşte yarım saat pişirin. Servis yapmadan önce dil peynirini ince dilimleyin ve çorbanın üzerine koyun. Kıyılmış maydanoz serpererek sıcak olarak servis edin.

ŞAFK ÇORBASI (İSTANBUL)

2 kaşık un

2 kaşık tereyağ

3 domates

4 bardak et suyu

2 yumurta

1 bardak süt

Tuz

Bir tencerede unu yağda orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Domateslerin kabuklarını soymadan iri parçalar halinde karışıma ekleyin, hemen et suyunu koyun.

Domatesler ezilinceye kadar pişirin. Pişince başka bir tencereye süzgeçten ezerek geçirin. Tekrar ateşe koyun, bir iki taşım daha kaynatın.

Servise 20 dakika kala yumurtalı sütlü terbiyeyi ilave edin ve istediğiniz garnitürle birlikte servise sunun.

TARHANA ÇORBASI (ADANA)

1 bardak köy tarhanası	1 kaşık tereyağ
1 lt et suyu	1 rendelenmiş domates
250 gr yağsız koyun kıyması	Tuz

Tarhanayı bir bardak et suyu ya da suyla iyice karıştırarak 20 dakika ıslatın. Sonra ince bir süzgeçten geçirin. Bir tencerede kaynatmış olduğunuz bir litre et suyuna tuz ve tarhana ilave ederek tekrar kaynatın.

Bir başka tencerede kıymayı tereyağla kavurun. Üç dört dakika kavurduktan sonra domatesi ilave edin. Kavrulan domatesli kıymayı çorbayla karıştırın ve bir iki taşım kaynatarak servis edin.

TAVUK SUYUNA ŞEHİRİYE ÇORBASI (İSTANBUL)

1 orta büyüklükte tavuk	1 büyük boy domates
7,5 bardak tavuk suyu	1 çay kaşığı kimyon
4 kaşık tel şehriye	Yarım limon suyu
1 orta boy kuru soğan	Karabiber, tuz

Tavuğu temizleyip yıkadıktan sonra kabuğu soyulmuş soğanla birlikte üstünü örtecek kadar suda haşlayın. Pişen tavuğun suyunu süzerek bir tencereye koyun.

Domatesin kabuklarını soyun, ufak parçalar halinde kesin. Tavuğun göğüs etlerini küçük kuşbaşı doğrayın ya da didin. Tenceredeki tavuk suyuna domatesle birlikte ilave ederek kaynatın. Şehriyeyi katın ve ağır ateşte 5-10 dakika pişirin.

Tuz, karabiber, kimyon ve arzuya göre limon suyu katın. Şehriyeler piştikten sonra çorba kâsesinde sıcak sıcak sofraya getirin.

YAYLA ÇORBASI (TUNCELİ)

2 kaşık pirinç

1 tatlı kaşığı un

1 bardak yoğurt

1 yumurta sarısı

1 domates

1-2 kaşık katıyağ

Kırmızıbiber

Nane

Tuz

Bir tencereye dört beş bardak su koyun, tuz ilave ederek kaynatın. Pirinci ekleyin ve orta ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Un ve yoğurdu bir kâsede çatalla iyice ezerek karıştırın. Yumur-
tanın sarısını ilave edin. Bir çay bardağı çorba suyu ya da sade su ka-
tarak karışımı sulandırın. Kaynamakta olan pirince karıştırarak dö-
kün ve domates rendesini ekleyin. Bir iki taşım kaynattıktan sonra
ateşten alın. Servis yaparken üzerine kırmızıbiberli kızgın yağ gezdi-
rin ve nane serpin.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (İSTANBUL)

250 gr yeşil mercimek	2 yumurta sarısı
8 bardak et suyu	2 bardak süt
2 soğan	1 limon suyu
1 kaşık tereyağ	Kruton
1 kaşık un	Tuz

İnce doğranmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun, bir kaşık un ekleyerek karıştırmaya devam edin. Mercimekleri ve sekiz bardak et suyunu ilave edin. Mercimekler pişinceye kadar kaynatın, ateşten alarak süzgeçten geçirin.

Ayrı bir kapta yumurta sarılarını sütle iyice çırpın, çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın, limon suyunu ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Bir kâse krutonla (bkz. s. 77) birlikte servis yapın.

YOĞURT ÇORBASI (tahrinli) (ANKARA)

Yarım bardak pirinç	1,5 kaşık un
10 bardak et suyu ya da su	1 yumurta
2 bardak yoğurt	Tuz

Üzerine:

Tahrin ya da nane	1 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber	2 kaşık tereyağ

Pirinci et suyu ya da suda iyice haşlayın. Ayrı bir kapta yoğurt, un ve yumurtayı çırpın. Kaynayan pirincin içine yavaş yavaş katın. Sürekli karıştırın, tuzunu ilave edin.

Çorba kaynayınca ateşi kısın, üzerine tahrin serpin. Kırmızıbiber ve salçayı yağda eritin, çorbanın üzerine gezdirin. Tahrin yerine nane de kullanabilirsiniz.

YOĞURTLU SOĞUK ÇORBA (MALATYA)

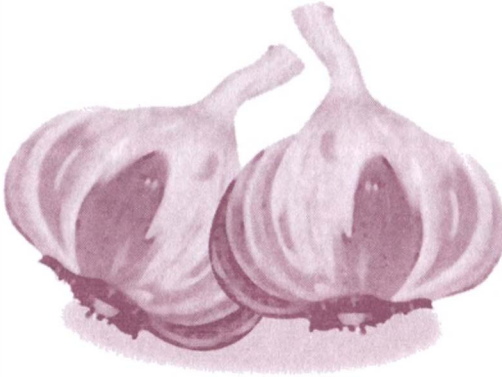
1,5 bardak aşurelik buğday	1 kâse kırılmış taze nane
1 bardak nohut	Tuz
2 kg yoğurt	

Aşurelik buğdayı ve nohutu bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün içinde ıslattığınız suyu dökün, nohutla buğdayı yıkayın ve haşlayın. Soğuduktan sonra iyice çırpılmış yoğurt, nane, tuz ve elde etmek istediğiniz yoğunluk kıvamına göre yeterli miktarda su ilave edin. Soğuk olarak servis yapın.

KRUTON

Yarım bayat ekmek
 eyrek baş sarmısak
1,5 kaşık tereyağ
2  ay kaşığı kekik
2  ay kaşığı mercanköşk
1  ay kaşığı karabiber
2 cm uzunluğunda an uez ezmesi ya da bir an uez filetosu
1  ay kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Ekmek dışında bütün malzemeyi blendere koyun, iyice karıştırın. Bayat ekmekleri bir iki cm'lik parçalara kestikten sonra bu karışıma iyice bulayın. 180  C ısıtılmış fırının ızgarasında ekmekler pembeleşinceye kadar 8-10 dakika tutun.

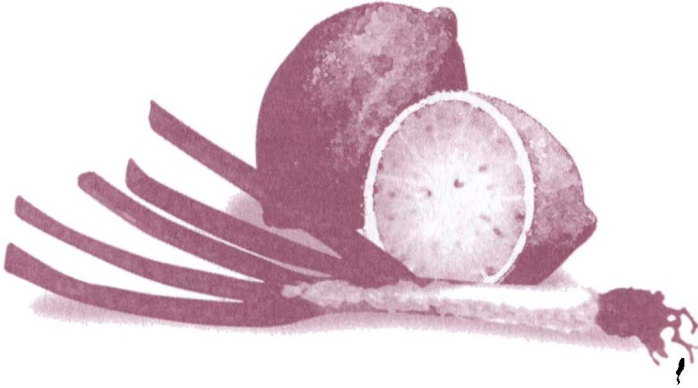


salatalar

Ülkemizde genellikle salata sosu olarak zeytinyağı / limon ya da sirke kullanılır. Aşağıda bunun püf noktasıyla birlikte kullanabileceğiniz diğer malzemeleri de bulacaksınız.

- Zeytinyağı / limon ya da sirke : 2 ölçek zeytinyağı, 1 ölçek limon suyu ya da sirke katarak karıştırın. Sirke için elma sirkesini tavsiye ederim.
- Zeytinyağı / limon / hardal 2 ölçek zeytinyağına 1 ölçek limon suyu ve zeytinyağının beher ölçeği için bir tepeleme tatlı kaşığı hardal koyun, 1 tatlı kaşığı toz şeker de ekleyerek iyice karıştırın.
- Zeytinyağı / nar ekşisi : 3 ölçek zeytinyağına 1 ölçek nar ekşisi koyarak karıştırın.
- Zeytinyağı / limon / kimyon Patates salatası için özel bir sostur. 2 ölçek zeytinyağına 1 ölçek limon suyu ve 1 tatlı kaşığı kimyon koyarak karıştırın.

- Zeytinyağı / limon suyu / sirke : 1 ölçek zeytinyağına çeyrek ölçek limon suyu ve çeyrek ölçek sirkeyi ekleyerek karıştırın.
- Zeytinyağı / asit balzamik : 3 ölçek zeytinyağına 1 ölçek asit balzamik koyarak karıştırın.
- Zeytinyağı / sirke / bal : 1 ölçek zeytinyağına yarım ölçek sirke koyun. Bu karışımın beher yarım bardak ölçeği için bir tatlı kaşığı süzme bal ilave ederek karıştırın.



BOSTANA (ŞANLIURFA)

3 domates

1 soğan

1 küçük salatalık

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı nar pekmezi ya da yarım bardak ekşi nar suyu

Çeyrek demet semizotu

7-8 sap nane

2 yeşil sivri biber

Domatesleri sıcak suda iki dakika tuttuktan sonra soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Soğanları da ince ince doğradıktan sonra tuzlu suyla ovarak acısını çıkarın.

Maydanoz, semizotu ve naneyi çok ince kıyın. Sivri yeşil biberi halka halka mümkün olduğu kadar ince doğrayın. Hepsini, nar pekmezi ya da ekşi nar suyuyla karıştırın, hafifçe ezin. Bir süre buzdolabında beklettikten sonra soğuk servis edin.

Bu salatayı koruk suyu ya da sirkeyle de yapabilir, çok az zeytin yağı koyabilirsiniz.



CACIK (BITLİS)

2 salatalık

250 gr yoğurt

2 diş sarımsak

1 kaşık sirke

1 kaşık zeytinyağı

Çeyrek demet dereotu

4 sap nane

Tuz

Salatalıkların kabuklarını soyduktan sonra ufak ufak doğrayın, tuzlayarak bekletin. Kaymağı alınmış yoğurda bir yandan bir bardak su katarken çataalla dövün. Salatalıkları ve ezilmiş sarımsağı ilave ettikten sonra tekrar karıştırın. Sirke ve zeytinyağını katın, üzerine kıyılmış dereotu ve kıyılmış taze nane serperek servis edin.

ÇOBAN SALATASI (ERZURUM)

1 soğan

2 domates

4 yeşil biber

2 salatalık

Yarım demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı limon

Tuz

Soğanı ince yarım halkalara doğrayın, tuzla oarak diriliğini ve acısını alın, yıkayın, servis tabağına koyun. Soğanların üstüne küçük doğradığınız domatesleri ve yeşil biberleri ekleyin. Salatalıkların kabuklarını soyarak küçük doğrayın ve diğer malzemelerin üzerine ilave edin. Kıyılmış maydanoz serpiştirin. Zeytinyağı, limon ve tuz koyun, iyice karıştırdıktan sonra servis edin.

FASULYE PIYAZI (tahinli) -1 (ANTALYA)

2 bardak kuru fasulye

4 diş sarmısak

2-3 kaşık tahin

1 çay kaşığı kimyon

2 limon suyu

2 kaşık sirke

2 kahve fincanı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı tuz

Üst malzemeleri:

1 demet taze soğan

Çeyrek demet maydanoz

1 tatlı kaşığı pul biber

2 domates

2 katı haşlanmış yumurta

4-5 sap taze nane

Fasulyeleri akşamdan tuzlu su içinde bekletin, şişsinler. (Fasulyelerin fazla beklemeden pişmesini istiyorsanız tuzlu bol su içinde beş dakika kaynatın ve kaynama suyunun içinde bir saat bekletin.)

Şişmiş fasulyeleri orta ateşte, tuzlu bol suda yaklaşık 20-25 dakika ön haşlamaya tabi tutun. Haşlama suyunu dökün. Fasulyeleri sudan geçirerek tekrar tencereye koyun. Fasulyeleri ikinci kez, yarık yarık olup iyice pişinceye, tencerede çok az haşlama suyu kalıncaya kadar haşlayın ve soğumaya bırakın.

Pişmiş fasulyelerden iki üç kaşık alın. Çukur bir kaba koyun. Çatalla iyice ezin ve üzerine ezilmiş sarmısak, tahin, kimyon, limon suyu, sirke, zeytinyağı ve tuz katın. Bütün malzemeleri iyice karıştırarak tenceredeki fasulyelerin üzerine dökün, harmanlayın.

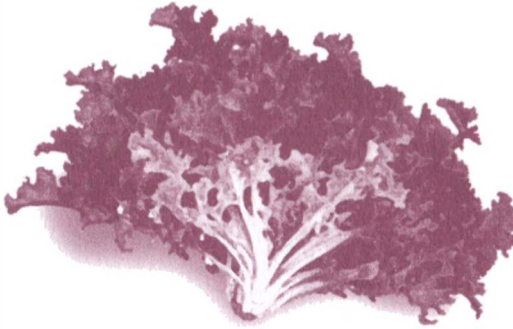
Tenceredeki fasulyeleri çukurca bir servis tabağına aktarın. Kırılmış taze soğan ve maydanozla pul biberi katarak karıştırın. Domates dilimleri, nane yaprakları ve yumurta dilimleriyle süsleyerek servis edin.

FASULYE PİYAZI - 2 (İSTANBUL)*2 bardak kuru fasulye**1 demet taze soğan**3 yaprak kıvırcık marul**Yarım demet maydanoz**60 gr sıvı yağ**1 çay kaşığı pul biber**2 domates**2 katı haşlanmış yumurta**Tuz*

Kuru fasulyeyi bir gün önceden yıkayıp ıslatın. Haşladıktan sonra soğumaya bırakın.

Yeşil soğanı temizleyin ve ince kıyın. (Taze soğan yerine kuru soğanı da piyaz doğrayabilirsiniz.) Marul ve maydanozu ince doğrayın.

Hazırladığınız malzemeyi fasulyeye ilave edin. Pul biber, tuz, yağ ve domatesi de ekleyerek karıştırın. Üzerine dörde bölünmüş yu-murtaları dizerek servis edin.



KISIR (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur	1 kaşık biber salçası
1 demet yeşil soğan	Yağ
1 demet maydanoz	2 limon suyu
Yarım demet nane	Kırmızıbiber
4 domates	Marul, lahana ya da asma yaprağı
3-4 yeşil biber	Karabiber, tuz

Derin bir kapta bulguru bir bardak sıcak suyla ıslatarak şişmeye bırakın.

Yeşil soğan, maydanoz, nane, domates ve yeşil biberi küçük küçük doğrayın.

Islanmış bulgura önce salça, yağ, tuz, limon suyu ve baharat koyarak karıştırın. Daha sonra yeşillik, biber ve domatesleri ilave edin, karıştırın. Mevsimine göre marul, haşlanmış lahana ya da asma yaprağıyla birlikte servis edin. (Limon suyu yerine nar ekşisi de kullanabilirsiniz).

MERCİMEK KÖFTESİ (MALATYA)

1 kâse kırmızı mercimek	1 bardak zeytinyağı
2 kâse bulgur	4 kuru soğan
Yarım kaşık biber salçası	2 salatalık
1 rendelenmiş küçük domates	1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon	Karabiber, tuz

Mercimeği bol suda pişirin. Mercimek suyunu çekince, yayvan bir kaba koyduğunuz bulgurun üstüne dökün. Rendelenmiş domates, biber salçası, kimyon, tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın. Üzerini kapayın ve kabarcıncaya kadar bekletin.

Piyaz doğradığınız soğanı zeytinyağında sarartın.

Kaptaki mercimekli bulgurlu karışımı yoğurun. Soğanı ilave ederek biraz daha yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopararak elinizde sıkın ve hazırladığınız köfteleri tabağa dizin. Yanına salatalık dilimleri koyun. Üzerine maydanoz serperek servise sunun.

PATATES SALATASI (BOLU)

5 sarı patates

1 limon suyu

2 çay bardağı zeytinyağı

1 demet taze soğan

2 yumurta

Yarım demet maydanoz

4 yeşil sivri biber

Tuz

Haşladığınız patatesleri soyun, kuşbaşı doğrayın, Büyük bir kâseye koyun. Limon suyunu bir kapta tuz ve zeytinyağıyla çırpın. Sıcak patateslerin üzerine gezdirin. Bir iki kere karıştırın.

Zeytinyağını iyice emen patatesleri bir kayık tabağa koyun. Üzerine ince doğranmış soğanları serpin. Katı yumurtaları halka halka keserek üstüne koyun. Hepsinin üstüne çok ince kıyılmış maydanoz serpiştirin. İnce kıyılmış yeşil sivri biberlerle süsleyin. Artan zeytinyağını üzerine dökün, arzuya göre üzerine bir tutam kimyon da koyabilirsiniz.

PATLICAN SALATASI (AFYON)

5 bostan patlicanı

1 limon

1 çay bardağı zeytinyağı

1 soğan

3 dolmalık biber

1 iri domates

1 demet maydanoz

Zeytin

Karabiber, tuz

Patlıcanları yüksek ateşte közleyin. Kabuklarını soyun, bol soğuk suya bırakın, elinizle sıkarak sudan çıkarın ve bıçakla ince kıyın. Bir kaba alarak üzerine limon sıkın, tuzunu ve karabiberini ayarlayın, telle karıştırarak zeytinyağını yedirin.

Patlıcanların içine ince kıyılmış soğan, ızgarada közlenip ince doğranmış biber, kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış domates ve kıyılmış maydanoz ilave ederek karıştırın. Salatayı servis tabağına koyun, üzerini maydanoz, domates ve zeytinle süsleyin.

ROKA SALATASI (ince kıyım) (İZMİR)

1 demet roka	1 çay bardağı zeytinyağı
2 domates	2 diş sarımsak
5 siyah zeytin	Tuz
1 limon suyu	

Rokaları temizleyip yıkayın ve süzün. İnce ince kıyın, bir kayık salata tabağına koyun.

Bir domatesi rendeleyin ve rokaların üzerine koyun. Diğer domatesi kuşbaşı doğrayarak rokaların üzerine dağıtın. Limon suyu, zeytinyağı ve tuzu iyice karıştırarak salatanın üzerine gezdirin. İki diş sarımsağı havanda dövüp üzerine serpiştirin. Zeytinle süsleyerek servise sunun.

SÖĞÜŞ SALATA (EDİRNE)

2 salatalık	3-4 yeşil sivri biber
2 domates	Tuz

Salatalıkların kabuklarını soymadan çatala çentikleyin. Yuvarlak ince dilimlere doğrayın. Dilimleri birbirinden ayırmadan salata tabağına yerleştirin.

Çevresine dilimlenmiş domatesleri ve sivri biberleri koyarak tuzlayın. İsteğe göre limonlu sos ilave edin.

TURP-HAVUÇ SALATASI (AYDIN)

2 turp

2 havuç

Yarım kaşık limon suyu

1 kaşık zeytinyağı

Tuz

Turpların kabuklarını soyun, havuçları kazıyarak temizleyin ve orta delikli rendeyle rendeleyin. Tuz ekin ve on dakika beklettikten sonra iki avcunuzun arasında sıkın. Üzerine limon ve zeytinyağı gezdirdikten sonra servis edin.

YEŞİL SALATA (İSTANBUL)

1 demet yeşil salata

Yarım demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı limon

Tuz

Yeşil salatayı iyice yıkadıktan sonra doğrayın. Maydanozu kıyın ve üzerine serpiştirin. Zeytinyağı, limon ve tuz koyarak karıştırdıktan sonra servis yapın.

YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI (MALATYA)

1 kg semizotu

2 kâse yoğurt

4-5 diş sarmısak

Tuz

Semizotunu ayıklayın, yıkayın. Arzuya göre ister haşlayarak, ister haşlamadan sarmısaklı yoğurtla karıştırarak servis edin.

zeytinyağlılar

ÇERKES TAVUĞU (SAMSUN)

5 piliç incik

2 kaşık un

100 gr tereyağ

Tavuk suyu

250 gr ceviz

Kırmızıbiber

Karabiber, tuz

İncikleri haşladıktan sonra didikleyerek ufak parçalara ayırın, servis tabağına alın.

Unu tereyağda pembeleşinceye kadar kavurun, biraz tavuk suyu, tuz ve karabiber ilave edin. Koyu bir sos hazırlayın.

Sosa yağı çıkarılmış cevizleri katarak inciklerin üzerine dökün. Ceviz yağını kırmızıbiberle harmanlayın, sosun üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

İMAMBAYILDI (İSTANBUL)

6 patlıcan

3 kuru soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

3 iri domates

4-5 diş sarmısak

1 demet maydanoz

1 kaşık şeker

Yarım limon suyu

Tuz

Patlıcanları alacalı soyun, bolca tuzlayarak yarım saat dinlendirin, sonra iyice yıkayın ve bir tencereye dizin.

Soğanı ince doğrayarak yağda hafifçe öldürün. Kabuğu soyulmuş, küçük doğranmış domates, sarmısak ve kıyılmış maydanozu soğanla karıştırarak ortası kesilmiş patlıcanların içine doldurun.

Patlıcanların üzerlerine birer dilim domates yerleştirin, tuz, şeker, limon suyu ve yeteri kadar su koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak yüksek ateşte pişirin. Kapağını açarak fırında hafifçe üzerini kızartın. Soğuduktan sonra servis edin.

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA (İSTANBUL)

1 kg kuru barbunya fasulyesi	1 patates
2 havuç	1 kereviz
1 bardak zeytinyağı	1-2 limon
3 soğan	1 tatlı kaşığı toz şeker
2 diş sarımsak	2 sap maydanoz
2 domates	Tuz

Kuru barbunyayı bir gece önceden ıslatın.

Bir tencereye su koyun, tuz ilave edin ve barbunyaları önce harlı ateşte bir taşım kaynattıktan sonra orta ateşte haşlayın.

Bir tencerede küp doğranmış havuç ve ince doğranmış soğanları yağda pembeleştirin. Sarımsağı ilave edin. Domateslerin kabuğunu soyun, soğanlı karışımın içine küçük küçük doğrayın (ya da sulandırılmış salça koyun) su ilave ederek kaynatın. Bir süre sonra soyulmuş ve yıkanmış patates ile kerevizleri kare kare doğrayarak tencereye ilave edin.

Bir tarafta barbunyayı diğer tarafta garnitür malzemesini kaynatın. Kereviz, havuç ve patatesler yumuşamaya başlayınca, kaynamış barbunyayı süzün, tencereye ilave edin, üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyin. Toz şeker ve limon suyu katın, hepsini birlikte karıştırarak 20-25 dakika orta ateşte pişirin.

Arada bir yemeği kontrol edin, bütün malzeme iyice yumuşadıktan sonra bir karıştırıp dinlenmeye bırakın. Yemeği servis tabağına alın, limon dilimleri ve maydanozla süsleyerek soğuk olarak servis edin.

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (İSTANBUL)

16 dolmalık biber	2 kaşık kuş üzümü
5 kuru soğan	Yarım demet maydanoz
Yarım bardak zeytinyağı	Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı çam fıstığı	2 kaşık nane
1,5 bardak pirinç	2 kaşık limon suyu
2 domates	Karabiber, tuz
1 tatlı kaşığı şeker	

Biberlerin sap kısımlarını aşağı doğru bastırarak çıkarın, tohumlarını temizleyin, yıkayın.

Bir tencereye ince doğranmış soğan, yağ ve fıstığı koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak ara sıra karıştırarak soğanları öldürün. Yıkanmış ve süzölmüş pirinci ekleyin, birkaç kez karıştırın. Bir rendelenmiş domates, tuz, şeker, bir bardak su ve kuş üzümünü koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin.

Bu karışım soğuduktan sonra, ayıklanmış, yıkanmış ve ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ile nane, karabiber ve limon suyunu da ekleyin, karıştırın, biraz dinlendirin. Hazırladığınız harçla biberleri doldurun, kalan domates dilimleriyle üzerlerine kapak yapın.

Biberleri yayvan bir tencereye yerleştirin, üzerine zeytinyağı gezdirin, bir buçuk bardak su ekleyin, üstüne ateşe dayanıklı bir tabak koyun, tencerenin kapağını kapayın ve pişirin.

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE (İZMİR)

1 kg taze börülce

1 ince doğranmış kuru soğan

2 ince doğranmış domates

1 limon suyu

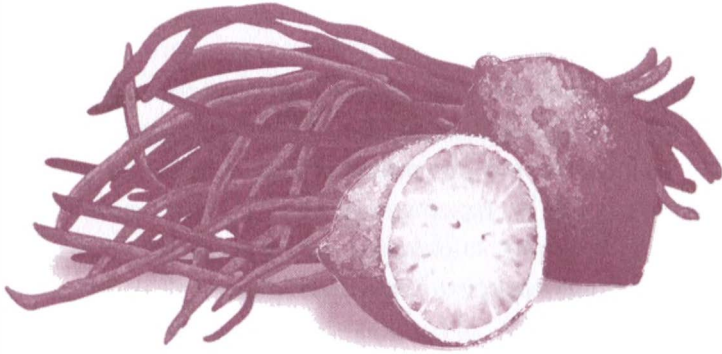
Yarım bardak zeytinyağı

Tuz

Börülceleri temizleyin, yıkayın.

Tencereye börülcelerin yarısını koyun, üzerine bir kat ince doğranmış soğan ve domates döşeyin, börülcelerin gerisini ilave edin ve en üste yine bir kat domates ve soğan koyun. Tuz, limon suyu, yağ ve bir bardak su ilave edin.

Börülcelerin üzerine bir tabak yerleştirin, tencerenin kapağını kapayın, kısık ateşte yarım saat pişirin. Aynı tencerede soğutarak servis edin.



ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (BURSA)

6 enginar	1 tatlı kaşığı şeker
1 kahve fincanı un	1 demet dereotu
1 limon suyu	1 demet maydanoz
200 gr zeytinyağı	Haşlanmış bezelye
400 gr arpacık soğanı	Tuz
300 gr havuç	

Enginarları temizledikten sonra un, limon suyu ve suyla hazırladığınız karışımın içinde bir süre bekletin.

Bir tencerede zeytinyağıyla arpacık soğanları ve ufak küp doğranmış havuçları kavurun. Ayıklanmış enginarları tencereye dizin, üzerine havuçlu karışımı koyun. Tuz, limon suyu, şeker ve yarım bardak su ilave edin. Üzerine porselen bir tabak koyun ve tencerenin kapağı kapalı olarak bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşe alın. 25 dakika pişirin. Soğuyana kadar kapağını açmayın. Soğuduktan sonra servis etmeden önce dereotu, bezelye ve maydanozla süsleyin.

Bu yemeği terbiyeli de yapabilirsiniz. Bir yumurtanın sarısını, bir kaşık un, bir limonun suyu ve yarım çay bardağı zeytinyağıyla birlikte çırpın. Hazırladığınız bu sosu servis yaparken enginarların üzerine dökün.

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ (AYDIN)

<i>1 kg havuç</i>	<i>2 kaşık toz şeker</i>
<i>1 büyük boy kuru soğan</i>	<i>3-4 sap dereotu</i>
<i>1 çay bardağı zeytinyağı</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 kahve fincanı pirinç</i>	

Bir tencereye zeytinyağını koyun. Yemeklik doğradığınız soğanları ve verev doğradığınız havuçları tencereye ekleyin. Beş dakika kavurduktan sonra tuz, pirinç, şeker ve bir bardak sıcak su ilave edin.

Pirinçler yumuşayınca ve yemek suyunu çekip yağıyla kalınca ya kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın. Kıyılmış dereotuyla süsleyerek servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI İSPANAK (İZMİR)

<i>750 gr ıspanak</i>	<i>Pul biber</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>Domates, rende havuç</i>
<i>1/3 bardak zeytinyağı</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Yağı tencerede ısıtın, küp doğranmış beyaz soğanları pembeleşene kadar kavurun. İspanağı ekleyerek kavurmaya devam edin ve kendi suyunda pişirin.

Pişmesine yakın pul biber, karabiber ve tuz ekleyin. İsteğe göre doğranmış domates ya da rende havuç ekleyebilirsiniz.

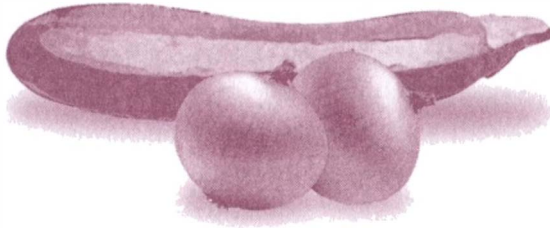
Beş dakika daha pişirdikten sonra dinlenmeye bırakın. El yakmayacak sıcaklığa geldikten sonra buzdolabına koyun, soğuk servis edin.

ZEYTİNYAĞLI KABAK OTURTMA (TEKİRDAĞ)*1 kg kabak**2 havuç**1 kuru soğan**2 kahve fincanı sıvı yağ**3 çarliston biber**5 domates**1 tatlı kaşığı şeker**Yarım demet dereotu**Karabiber, tuz*

Kabağın kabuğunu soyun, çekirdekli kısmını temizleyerek jülyen doğrayın.

Havucu küp, kuru soğanı yemeklik doğradıktan sonra yağda kavurun. Çarliston biberi ekleyerek biraz daha kavurun. Doğranmış ve yıkanmış kabakları ilave ettikten sonra üzerine kabuğu soyulmuş ufak doğranmış domatesleri ve şekeri koyun.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayın, domates suyunu salana kadar pişirin. Soğuyunca dereotuyla süsleyerek servis edin.



ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ (BALIKESİR)

4 kereviz	1 limon suyu
4 patates	1 kaşık un
1 çay bardağı zeytinyağı	1 tatlı kaşığı şeker
1 bardak arpacık soğanı	Yarım demet maydanoz
3 havuç	Tuz
100 gr bezelye	

Kerevizleri ve patatesleri soyun, parmak biçiminde doğrayın, çukur bir kapta suyun içinde bırakın.

Bir tencereye zeytinyağını koyun, arpacık soğanları ve küp biçiminde doğranmış havuçları kavurun.

Yayvan bir tencereye önce kerevizleri, sonra diğer sebzeleri düzensiz bir biçimde yerleştirin. Tuz, limon suyu, un, şeker ve yarım bardak su ilave edin. Üzerine bir tabak koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak kaynattıktan sonra 15 dakika da kısık ateşte pişirin. Soğuyana kadar kapağı açmayın. Soğuduktan sonra maydanoz ya da dereotuyla süsleyerek servis edin.

Bu yemeği terbiyeli de yapabilirsiniz. Bir yumurtanın sarısını, bir kaşık un, bir limonun suyu ve yarım çay bardağı zeytinyağıyla birlikte çırparak hazırladığınız sosu servis yapmadan hemen önce kerevizlerin üzerine dökün.

ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA -1 (BALIKESİR)

1,5 kg dolmalık lahana	1 kaşık yenibahar
4 kuru soğan	1 çay kaşığı tarçın
1,5 bardak pirinç	1 demet dereotu
1 bardak zeytinyağı	1 tatlı kaşığı toz şeker
2,5 kahve fincanı dolmalık üzüm	Yarım limon suyu
1 kahve fincanı çam fıstığı	Tuz

Lahanayı ortadan ikiye ayırıp göbeğini çıkarın. Su dolu bir tencerede yumuşayınca kadar haşlayın. Soğuyunca damarlı kısımlarını çıkarın ve yapraklardan el kadar parçalar ayırın.

Soğanları çok küçük doğrayın, susuz olarak tencereye koyun. Çok kısık ateşte suyunu salıp pelteleşinceye kadar pişirin. Pirinç, yarım bardak zeytinyağı, kuş üzümü ve fıstığı katarak karıştırın. Üç çeyrek bardak su ilave edin ve pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Yenibahar, tarçın, şeker, kıyılmış dereotu ya da maydonoz katın, hepsini karıştırın ve tencereyi ateşten alın.

Harç soğuyunca küçük miktarlarda alarak lahana yaprağının ortasına koyun, yaprakların yanlarını içe doğru kıvrarak sarın.

Lahanadan çıkardığınız damarlı kısımların yarısını tencerenin dibine döşeyin, sarmaları üzerine dizin. Sarmaların dizilmesi bittikten sonra damarlı yaprakların geri kalanıyla üzerlerini tamamen kapayın. Yarım bardak zeytinyağı ve üç çeyrek bardak su katın. Limon suyunu dökün. Sarmaların üstüne küçük bir tabak koyun, tencerenin kapağını kapayarak önce orta sonra kısık ateşte pişirin.

ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA -2 (kestaneli) (BURSA)

1 büyük lahana	40 gr dolmalık fıstık
Yarım kilo kestane	2 çay kaşığı yenibahar
450 gr pirinç	1 çay kaşığı tarçın
4 soğan	1 kaşık toz şeker
250 gr sıvı yağ	Tuz
20 gr kuş üzümü	

Lahananın kök kısmını bıçakla oyarak çıkarın. Yaprakları tek tek ayırarak yıkayın. Kaynamakta olan suya atın, iki dakika tutup çıkarın ve süzölmeye bırakın.

Kestanelerin üzerini bıçakla çizin, bir saat suda bekletin. Elektrikli ocakta ya da fırında kebab yapın, kabuklarını soyun. Her kestane-yi üçe bölün.

Tencereye yağı koyun, kıyılmış soğanları ekleyerek rengi pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci ilave edin, üç dört dakika daha kavurarak içine kuş üzümünü ve kestaneleri katın. Fıstıkları teflon tavada yağsız olarak kavurduktan sonra bir bardak sıcak suyla birlikte pirinçli harca katarak pişirin, demlenmeye bırakın. Demlenen harca yenibahar, tarçın, tuz ve toz şekeri ekleyin.

Hafifçe haşlamış olduğunuz lahana yapraklarının ortasındaki kalın damarlı kısmı bıçakla keserek çıkarın. Büyüklüğüne göre yaprakları ikiye ya da dörde bölün. Her yaprağın ortasına, içinde iki üç parça kestane olacak biçimde harç koyarak sarın. İki bardak sıcak suyla kısık ateşte yemek suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına dizin.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA (İSTANBUL)

5 pırasa

2 havuç

2 kuru soğan

Yarım tatlı kaşığı şeker

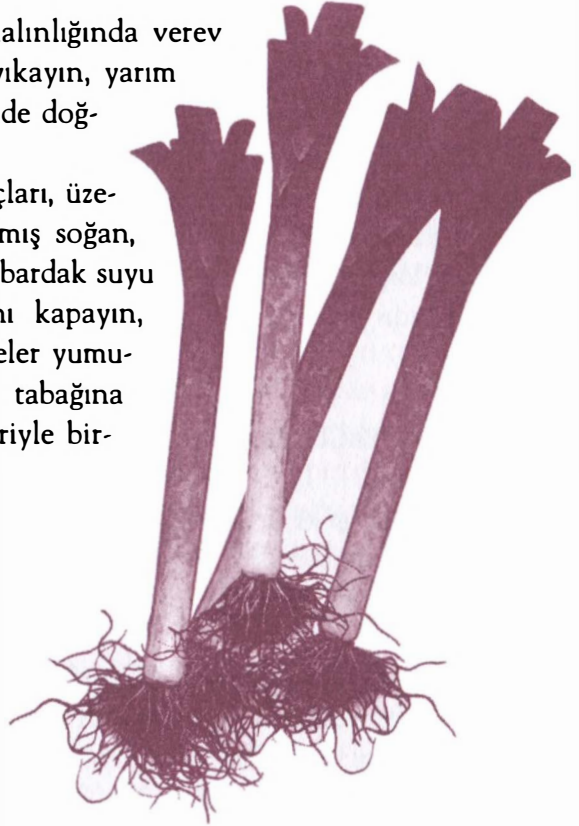
1/3 bardak zeytinyağı

Yarım limon

Tuz

Pırasayı ayıklayın, iki cm kalınlığında verev doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım cm kalınlıkta halka biçiminde doğrayın.

Bir tencereye önce havuçları, üzerine pırasaları, ince doğranmış soğan, tuz, şeker, yağ ve bir buçuk bardak suyu koyun. Tencerenin kapağını kapayın, kaynayınca ateşi kısın, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alın, soğutun, limon dilimleriyle birlikte servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (İSTANBUL)

<i>1 kg taze bakla</i>	<i>1 tatlı kaşığı un</i>
<i>Yarım bardak zeytinyağı</i>	<i>Yarım demet dereotu</i>
<i>2 soğan</i>	<i>Yoğurt</i>
<i>1-2 çay kaşığı şeker</i>	<i>Tuz</i>

Baklaları yıkayıp ayıklayın ve doğrayın. İnce doğranmış soğanları zeytinyağında hafif pembeleştirin. Baklaları ve şekeri ilave edin, tuzlayarak karıştırın. Tencerenin kapağını kapayın, 5-10 dakika kavurun. Bir bardak su katın.

Yarım bardak suya bir tatlı kaşığı un koyarak çırpın, baklaya ilave edin ve orta ateşte pişirin. Kurumaması ve kararmaması için kapağı kapalı olarak soğutun. Çok ince kıyılmış dereotuyla süsleyerek yanında yoğurtla birlikte servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (MANİSA)

<i>750 gr Ayşe kadın fasulye</i>	<i>Yarım çay bardağı zeytinyağı</i>
<i>2 domates</i>	<i>2 tatlı kaşığı şeker</i>
<i>2 kuru soğan</i>	<i>Tuz</i>

Fasulyelerin uçlarını elinizle ayıklayarak ikiye bölün, yıkayın ve süzün. Tencereye önce fasulyeleri koyun, üzerine soğanları ve domatesleri doğrayın. Yarım çay bardağı zeytinyağı, tuz ve şeker ilave edin. Çok kısık ateşte pişirin. Suyunu çektikten sonra ocaktan indirin, soğuduktan sonra servis yapın.

ZETTİNYAĞLI YAPRAK SARMA (AYDIN)

Yarım kg salamura asma yaprağı	2 kaşık nane
2 bardak pirinç	1 çay kaşığı yenibahar
4 soğan	1 çay kaşığı tarçın
Yarım demet maydanoz	1 çay kaşığı toz şeker
2 kaşık kuş üzümü	6 kaşık limon suyu
1,5 bardak zeytinyağı	Yarım demet dereotu
3 kaşık çam fıstığı	Karabiber, tuz

Yaprakları, tuzunu atması için sıcak suda biraz beklettikten sonra yıkayın ve süzün. Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşınca kadar yıkayıp süzün. Soğanları ve maydanozları ince ince kıyın. Kuş üzümlelerini bir tel süzgeçte ovalayarak saplarını temizleyin, yıkayın, süzün.

Bir bardak zeytinyağını tencerede kızdırın ve soğanları çam fıstığıyla birlikte pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci ekleyin, soğanlarla birlikte kavurmaya devam edin. İki bardak su ve tuz katın, orta ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar kaynatarak pişirin. Ateşten alın. Tencerenin üstüne bir kâğıt havlu koyun, kapağını kapayın ve yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber, nane, yenibahar, tarçın, şeker ve limon suyu ekleyin, tahta kaşıkla pirinçleri ezmeden pilavı karıştırın.

Dolmayı pişireceğiniz tencerenin dibine iki sıra yaprak döşeyin. Bir yaprağı, sivri ucu parmaklarınıza gelecek biçimde avcunuza yerleştirin. Geniş kenarından katlama payı bırakarak pirinçli içten bir parça koyun. Katlama payını harcın üzerine kapayın, iki yan kenarı da içe doğru katlayın. Yaprağı parmak uçlarınıza doğru yuvarlayarak dolmayı sarın, tencereye yerleştirin. Harç tükeninceye kadar ay-

nı işlemi tekrar edin. Dolmaların üzerine ağırlık yapması için bir tabak koyun ve dört bardak su ilave edin. Tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynatın. Ocağın altını kısın, tencerenin kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirin. Ocaktan indirin, kalan zeytinyağını gezdirin ve tencerenin kapağını aralık bırakarak soğutun. Soğuyunca limon dilimleri ve dereotuyla süsleyerek servis edin.

ZEYTİNYAĞLI YER ELMASI (BURSA)

<i>1,5 kg yer elması</i>	<i>Yarım limon suyu</i>
<i>3 havuç</i>	<i>1 çay kaşığı şeker</i>
<i>3 soğan</i>	<i>1 demet dereotu</i>
<i>1 bardak zeytinyağı</i>	<i>1 demet maydanoz</i>
<i>1 çay bardağı pirinç</i>	<i>Tuz</i>

Yer elmasını kazıyın, parçalayın ve yıkayın. Havuçları kazıyın, ince ince doğrayın. Soğanları yarım halka doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağı koyun, soğanı havuçla birlikte kavurun. Yer elmalarını yerleştirin, pirinç ekleyin, limon suyunu katın, tuz ve şeker atın, yeteri kadar su koyun. Üzerini yağlı kâğıtla kapayın, orta ısıdaki ateşte pişirin.

Yemeği tenceresinde soğutun, servis tabağına düzgün yerleştirin, kıyılmış maydanoz ve dereotuyla süsleyin.

Bu yemeği terbiyeli de yapabilirsiniz. Bir yumurta sarısı, bir kaşık un, bir limonun suyu ve yarım çay bardağı sıvı yağı çırparak hazırladığınız sosu servis yaparken yemeğin üzerine dökerseniz daha değişik bir lezzet elde edersiniz.

et yemekleri

ADAPAZARI ISLAMA KÖFTE (ADAPAZARI)

Köfte için:

Yarım kilo koyun döş

1 kuru soğan

2 diş sarmusak

Çeyrek demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kimyon

Karabiber, tuz

Sos için:

1 bardak kemik suyu

1 kaşık sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tuz

3 dilim bayat ekmek

2 domates

12 sivri biber

Köftelik eti malzemelerle birlikte iki kez makinede çekin. Temiz kap içinde elinizle yoğurun. 20 gr/adet olacak biçimde köfteler hazırlayın. Mangal kömürlü ızgarada kızartın.

Bir tencerede kaynamakta olan kemik suyundan yeterince başka bir tencereye alın. Tuz, sıvı yağ ve kırmızıbiber ilavesiyle sosu hazırlayın.

Bir gün önceden alınmış karafırın ekmeğini dilimleyin, sosa batırarak ızgarada kızartın. Yarım domatesleri ve bütün sivri biberleri de ızgarada pişirin. Servis tabağına önce ekmeği, üstüne köfte, tekrar ekmek ve domates ile biberleri koyarak sunun.

ANKARA TAVASI (ANKARA)

2 kg yağlı koyun-kuzu eti
2 bardak pirinç ya da arpa şehriyesi

Tuz

Eti yıkayın, yumruk büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tencereye koyun, biraz tuzlayarak kavurun. Üzerine su ilave edin, kısık ateşte pişirin. Et piştiğinde sudan çıkarın.

Kalan et suyuna, tuzlu suda bekletilmiş yıkanmış pirinci koyun, pişirin. Pilavı bir tepsiye koyun, üzerine etleri tepsinin üstünü tamamen kapayacak biçimde yerleştirin. Etler kızarıncaya kadar fırında pişirin.



ARNAVUT CIĞERİ (İSTANBUL)

1 koyun karaciğeri

3 kaşık un

1,5 bardak zeytinyağı

Yarım çay kaşığı kırmızıbiber

1 demet taze soğan

1 demet maydanoz

Tuz

Ciğerleri satın alırken üzerindeki zarı temizletin, parmak kalınlığında kuşbaşı doğratın. Pişirmeden yarım saat önce iyice una bulayın, bir kenarda bekletin. İyi bir arnavut ciğeri kızartmanın püf noktası eti bekletmektir.

Tavada bolca yağı kızdırın, unlanmış ciğerlerden bir kısmını içine atın. Sakın hemen karıştırmayın, sertleşinceye kadar dokunmayın. Bu da ikinci püf noktasıdır. Sertleştiğini anlayınca kevgirle çevirin, kurutmadan tavadan çıkarın.

Ciğerleri bir tencereye koyun, tuzunu ve karabiberini ayarlayın, tencerenin kapağını kapayın. Tencere sıcak olmalıdır. Bu da üçüncü püf noktasıdır. Önceden çok ince kıydığınız taze soğan ve maydanozla birlikte ılık ılık ikram edin.

ÇOBAN KAVURMA (ERZURUM)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
3 soğan
3 çarliston biber
2 diş sarımsak

Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kekik
Karabiber

Bir tencerede halka doğranmış soğanları, çarliston biberleri, sarımsak ve eti yağda harlı ateşte üç dakika hızlı hızlı çevirin. Kekiğin yarısını ve karabiberi ilave edin, hiç su koymadan, tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Piştikten sonra üzerine kekik serpererek servis edin.

ET SOTE (İSTANBUL)

Yarım kilo kuşbaşı et
1 orta boy soğan
2 kaşık sıvı yağ
2 orta boy domates

3 sivri biber
250 gr mantar
Tuz

Tencereye küçük doğranmış soğan, yağ ve fındık büyüklüğünde doğranmış eti koyun. Et suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Kabuğu soyulmuş, fındık doğranmış domates ve ince kıyılmış yeşil biber ilave ederek beş dakika daha karıştırın. Bir bardak su katın, kısık ateşte yarım saat pişirin. İri fındık büyüklüğünde doğranmış mantar ve tuz ilave ederek et ve mantar yumuşayınca kadar pişirin.

HÜNKÂRBEĞENDİ (İSTANBUL)

Patlıcan püresi için:

6 orta boy patlıcan

1 kaşık un

1 kaşık yağ

2 kaşık rende kaşar

1 bardak süt

Karabiber, tuz

Kebap için:

1 kg kuşbaşı et (koyun ya da dana)

2 orta boy soğan

2 kaşık yağ

2-3 orta boy domates

1 avuç maydanoz

Karabiber, tuz

İnce kıyılmış soğanı ve eti yağda kavurun. Soyulmuş ve küçük doğranmış domatesleri ilave edin. İki üç bardak su katarak etler yumuşayınca kadar pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Patlıcanları ucundan başlayarak ocakta çevire çevire kızdırın. Kabuklarını soyun, incecik kıyın.

Unu yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Patlıcan, rende kaşar ve sütü karıştırarak ilave edin, pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Püreyle kebabı servis tabağına yerleştirin ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

IZĞARA PİRZOŁA (İSTANBUL)

1 kg kuzu pırzolası

Kekik

2 kaşıık sıvı yağ

Tuz

Pırzoları soğuk suyla yıkayın, kurulayın. İki kaşıık sıvı yağ ve kekik karışımında yarım saat bekletin.

Servis zamanına yakın tuzlayın, ızgarada iki tarafı pembeleşene kadar kızartın. Servise sunun.

İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

1 kg dana kıyması

1 kaşıık karbonat

4 dilim bayat ekmek

Tuz

2 kuru soğan

Kıymayı ekmekle birlikte iyice yoğurun ve buzlukta dört gün bekletin. Eti buzluktan çıkardıktan sonra biraz dinlendirin, tekrar kıyma makinesinden geçirin. Tuz, karbonat ve rendelenmiş soğanla birlikte yoğurun.

Cevizden biraz büyük parçalar koparın, avcunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Sıkarak bir kaba dizin ve buzdolabında bir gün daha bekletin.

İzgarayı ya da fırının ızgarasını yakın. Köfteleri (alevlenmeyen bir ızgarada), her yanı eşit kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

İSLİM KEBABI (İSTANBUL)

1 kg kuşbaşı koyun eti	1 sivri biber
1 kg patlıcan	5 domates
Zeytinyağı	Yarım demet maydanoz
125 gr katıyağ	5 sarmsak
1 orta boy kuru soğan	Karabiber, tuz
1 rendelenmiş küçük domates	

Patlıcanları ince ince soyun, uzunlamasına doğrayın, geniş bir kapta hazırladığınız tuzlu suda 5-10 dakika bekletin. Sularını süzdükten sonra patlıcanları teker teker zeytinyağında kızartın. Fazla yağını çektiirmek için kâğıt havlu üzerine tek tek dizin, bir saat bekletin.

Harcını hazırlamak için çukur bir tavada yağı eritin, ince kıyılmış kuşbaşı eti biraz kavurduktan sonra soğan ve domates rendesi koyun. Doğranmış sivri biber, domates, maydanoz ve sarmsak ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın, 5-10 dakika daha ocağın üzerinde beklettikten sonra indirin.

Yağı iyice alınmış olan patlıcanlardan iki tane alarak çapraz biçimde üst üste koyun, ortasına hazırladığınız harçtan koyun, patlıcanların uçlarını harcın üzerine kapayın. Bohça gibi hazırladığınız patlıcanların üzerine halka doğranmış domates ve bir tane sivri biber koyarak kürdanla tutturun. Diğer patlıcanları da bu biçimde hazırlayarak geniş bir tencereye dizin. Su ilave ederek kısık ateşte pişirin.

İZMİR KÖFTESİ (İZMİR)

<i>Yarım kg koyun kıyması</i>	<i>1 kaşık katıyağ</i>
<i>2 dilim bayat ekmek içi</i>	<i>3 domates</i>
<i>2 soğan</i>	<i>3 patates</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>Sivri biber</i>
<i>10 sap maydanoz</i>	<i>1 diş sarmısak</i>
<i>Kimyon</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>Sıvı yağ</i>	

Köfte yoğuracağınız kabın dibini tuz ve bir diş sarmısakla iyice ovun. Kıymayı, ıslatılarak sıkılmış ekmek, rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonla birlikte on dakika yoğurun.

Köfteleri parmak biçiminde yuvarlayın, sıvı yağda kızartın.

Ayrı bir tavada katıyağ içinde rendelenmiş domatesi iki bardak suyla dört beş dakika pişirin. Elde ettiğiniz salçayı bir tepsiye dizdiğiniz köftelerin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapayarak ocakta 15-20 dakika pişirin, servis edin.

Arzu ederseniz halka halka kesilmiş patatesleri, dört beş sivri biberi kızartarak köftelerin altına dizebilirsiniz.

KADINBUDU KÖFTE (İSTANBUL)

1 kg az yağlı koyun kıyması	Yarım demet maydanoz
2 kuru soğan	5 yumurta
1 kaşık katıyağ	4-5 kaşık galeta unu
1,5 kahve fincanı pirinç	Karabiber, tuz

Soğanı incecik doğrayın, bir kaşık yağda hafifçe kavurun. 3/4 bardak su, yıkanmış pirinç ve tuz katın. Kısık ateşte suyunu çektin.

Kıymanın yarısını kavurduktan sonra soğumaya bırakın. Kalan kıymaya kavrulmuş kıymayı ve soğanlı pilavı katın. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve iki yumurta ilave ederek iyice yoğurun.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın, ıslak avuçlarınızın arasında uzun ve yassıca köfteler hazırlayın. Önce galeta ununa, sonra da yumurtaya bulayarak kızartın.

Bu köfteyi pirinci ayrı pişirip soğanı kıymanın yarısıyla kavurarak da hazırlayabilirsiniz.

KÂĞIT KEBABI (AYDIN)

1 kg kuşbaşı koyun et	2 domates
2 havuç	1 kaşık sirke
2 patates	Biraz salça
1 bardak sıvı yağ	1 tatlı kaşığı kekik
1 bardak iç bezelye	Yarım demet maydanoz
1 demet dereotu	2 yağlı kâğıt
2 soğan	Karabiber, tuz
1 tatlı kaşığı tereyağ	

Havucu temizleyerek haşlayın ve ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesleri fındık büyüklüğünde doğrayın. Sıvı yağda önce patatesleri sonra havuçları kızartın. Bezelyeleri aynı yağda bir kere çevirerek hemen çıkarın. Hepsinin yağını süzdükten sonra üzerine dereotunu doğrayın.

Bir tencerede ince doğranmış soğanları tereyağda çevirin. Etleri ve domatesleri ince doğrayarak tencereye ilave edin ve soğanlarla birlikte tereyağda kavurun. Sirke, bir bardak sıcak su ve baharat ilave edin. Etler pişene kadar kaynatın.

Etler pişince salçayı süzerek etleri tencereden alın. 25 cm² kâğıtlara önce eti, üzerlerine hazırladığınız sebzeleri koyun, çok az salça dökün ve en üstüne kıyılmış maydanoz serpin. Kâğıtları sararak fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine az su dökün ve on dakika pişirin. Sıcak servis edin.

KIYMALI TİRİT (ANKARA)

250 gr kıyma

Yarım kilo bayat ekmek

3 bardak et suyu

4 kuru soğan

4 kaşık katıyağ

200 gr tulum peyniri

2 yumurta

Kırmızıbiber

Yoğurt

2 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmekleri ufak ufak doğrayın. Bir tencerede tuzlu et suyunu kaynatın. Kaynayan suyun içine doğradığınız ekmekleri atın.

Soğanları iri iri doğrayın. Katıyağı kızdırın, soğanları sararınca ya kadar kavurun. Kıymayı ilave edin ve suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Hazırladığınız kıymalı soğanı, kaynayan sudan kevgirle aldığınız ekmeklerin üstüne dökerek karıştırın. Tulum peynirini ufalayarak ilave edin.

Haşlama suyunun içine çırpılmış iki yumurta ilave ederek karıştırın. Servis tabaklarına önce kıymalı ekmekten bir kepçe koyun, üstüne arzuya göre kırmızıbiber ve haşlama suyu dökerek ikram edin. Soğanlı tirit haşlama suyunun içine yoğurt karıştırılarak da ikram edilebilir.

KUZU İNCİK (İSTANBUL)

4 kuzu incik	3 sivri biber
50 gr tereyağ	1 havuç
10 arpacık soğan	1 tatlı kaşığı salça
2 diş sarmısak	Kekik
1 iri boy patates	Fırın poşeti
1 iri boy domates	Karabiber, tuz
1 kırmızı biber	

Bir tencerede yağın yarısıyla incikleri kızartın. Soğan ve sarmısağı ilave ederek pembeleşinceye kadar soteleyin.

Patates ve domatesi dilimleyin, diğer sebzeleri uzunlamasına doğrayın. Kızarttığınız incik ve soğanlarla birlikte sebzeleri fırın poşetine koyun.

Biraz suyla erittiğiniz salçayı baharatla karıştırarak sosunu hazırlayın.

Poşetteki incik ve sebzelere sosu ve kalan yağı ilave edin, poşetin ağzını sıkıca kapayın, üzerini iğneyle birkaç yerinden delin ve 200° C ısıttığınız fırında sebzeler hafif kızarana kadar pişirin.

MİDYAT TAVA (MARDİN)

1 kg kuzu pirzolası

6 diş sarmısak

6 sivri yeşil biber

1 kg domates

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Pirzoların her iki tarafını yağsız bir tavada ikişer dakika kızartın. Yayvan bir tencereye pirzoları dizin. Sarmisakları ayıklayıp diş diş aralarına koyun. Yeşil biberleri iri doğrayarak serpiştirin. Domateslerin kabuklarını soyun, küp doğrayarak ilave edin. Üzerine tuz ve pul biber serpin. Yüksek ateşte kaynattıktan sonra ateşi kısarak bir buçuk saat pişirin.

PİLİÇ KIZARTMA (İSTANBUL)

1 tavuk

3 kaşık sıvı yağ

1 kaşık salça

2 diş sarmısak

1 kaşık un

1 fırın poşeti

Karabiber, tuz

Bütün pilici yıkayıp temizleyin. Pilici, un, sıvı yağ, tuz, karabiber ve salçayla hazırladığınız sosa iyice bulayın. Pilici ve sarmisakları fırın poşetinin içine koyun ve 200° C ısıtılmış fırında kızartın.

RAMAZAN KEBABI (BURSA)

1 kg kuşbaşı dana eti

2 kebablık pide

1 demet maydanoz

Karabiber, tuz

Kuşbaşı eti, suyunu çekene kadar kavurun. Üzerini örtecek kadar su koyun, tuz ilave ederek tekrar pişirin.

Pideleri kare doğrayın. İsterseniz fırında ısıtabilirsiniz.

Pişen kuşbaşı etin suyunu süzün. Pideleri et suyuyla ıslatın, servis tepsisine alın. Üzerine etleri yerleştirin, bir kepçe et suyu gezdirin. Beş dakika fırında dinlendirdikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serperek servis yapın.

ROSTO (İSTANBUL)

1 kg dana rosto

1 rendelenmiş kuru soğan

1 rendelenmiş kereviz

1 rendelenmiş havuç

Yarım bardak et suyu

1 defne yaprağı

1 diş kırılmış sarmısak

Et dışındaki bütün malzemeleri birlikte yoğurarak karıştırın. Bu karışımı dana rostonun üzerine dökün, sekiz saat buzdolabında bekletin.

Sosu etten temizleyerek başka bir kaba alın. Suyunu yarı yarıya çekip de boza kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Sosunuz hazırdır.

Eti bir kabın içine koyun, 180° C ısıttığınız fırında bir saat pişirin. Yarım cm kalınlığında tabakalar halinde keserek patates püresiyle (bkz. s. 128) birlikte servis yapın. Sosu rostonun üzerine servis sırasında sofrada dökün.

SAHANDA SUCUK (AFYON)

Yarım kangal sucuk

Sucuğun zarını soyun ve üç cm kalınlığında dairelere doğrayın.

Bir tavada sucukları yarım bardak suyun içinde arasına alt üst ederek kaynamaya bırakın. Tavadaki su tamamen bitip de sucukların kırmızı yağı kaldığı andan itibaren ateşi kısarak üç dakika daha pişirin ve ateşten indirin. Sıcak servis yapın.

SULTANAHMET KÖFTESİ (İSTANBUL)

1 kg orta yağlı kıyma

5 dilim bayat ekmek içi

1 kuru soğan

2 diş sarmısak

Yarım kaşık pul biber

Yarım kaşık karbonat

Yarım kaşık kimyon

Karabiber, tuz

Ekmekleri ufalayın. Soğan ve sarmısakla birlikte ekmek içini robotta ince çekin. Bu malzemeyi kıymaya katın. Tuz, karabiber, kimyon, kırmızıbiber ve karbonat ilave edin, yoğurarak köfte harcını hazırlayın.

Harcı bir kaba koyun, ağzını streç filmle kapayın. Buzdolabında bir gün bekletin.

Ertesi gün istediğiniz biçimde köfteler hazırlayın. Izgarayı ya da fırın ızgarasını yakın. Köfteleri ızgaraya yerleştirin, her iki tarafını kızartın ve sıcak olarak servis edin.

TAS KEBABI (İSTANBUL)

Yarım kilo kuşbaşı dana eti
1 kuru soğan
3 diş sarmısak
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım kaşık salça

2 domates
1 çay kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Orta büyüklükte bir tencereye yağı, yemeklik doğradığınız soğanı ve sarmısak ile kuşbaşı doğranmış etleri koyarak karıştırın. Salça ve kuşbaşı doğranmış domates ilave edin. En son baharat ve sıvı yağı katarak iyice karıştırın.

Karışımı tencerenin ortasına toplayın, ısıya dayanıklı büyük bir kâseyi etler tamamen içinde kalacak biçimde üzerine kapayın ve çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Etler suyunu saldığında tuz ilave edin, yemek suyunu çekene kadar pişirin. Servisini patates püresi (bkz. s. 128) ya da kızartmasıyla (bkz. s. 157) birlikte yapabilirsiniz.



TEKİRDAĞ KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

1 kaşık irmik ya da 5 dilim bayat ekmek içi
1 kg orta yağlı kıyma
1 soğan
2 diş sarmısak
Yarım kaşık kimyon
Yarım kaşık pul biber
Yarım kaşık karbonat
Karabiber, tuz

İrmik yerine ekmek içini kullanacaksanız ekmeği ufalayın. Soğan ve sarmısakla birlikte irmiği ya da ekmek içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin.

Bu karışımı kıymaya katın. Tuz, karabiber, kimyon, pul biber ve karbonat ilave edin, yoğurarak köfte harcını hazırlayın. Harcı bir kaba koyun, ağzını streç filmle kapayın, buzdolabında bir gün bekletin.

Ertesi gün istediğiniz biçimde köfteler hazırlayın. Izgarayı ya da fırının ızgarasını yakın. Köfteleri ızgaraya yerleştirerek her iki yanı kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servis edin.

TERBİYELİ SULU KÖFTE (İSTANBUL)

Yarım kilo yağsız kıyma	1 kaşık un
1 orta boy soğan	2 yumurta
1 dilim ekmek içi	1 limon suyu
8-10 sap maydanoz	Karabiber, tuz

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun.

Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın, ıslak avuç arasında yuvarlayarak un serpilmiş tepsiye dizin. Tepsiyi sağa sola hareket ettirerek bütün köftelerin unlanmasını sağlayın.

Tencereye üç bardak su koyun, tuz atın. Kaynayınca köfteleri ilave ederek orta ısıda yarım saat pişirin.

Yumurta sarılarını limon suyuyla karıştırın, bir kahve fincanı su katın. Yemeğin suyuyla ılıklaştırın, yemeğe ilave edin. Sıcak sıcak servis yapın.



TEREYAĞDA YAPRAK CİĞER (BURSA)

1 koyun ciğeri	1 çay kaşığı sumak
2 kuru soğan	1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı kekik	1 limon suyu
1 kaşık tereyağ	Karabiber, tuz
Yarım demet maydanoz	

Ciğerin zarını soyun. Keskin bıçakla ince ince dilimleyin (ciğer alırken açık renk olanı tercih edilmelidir).

Bir kapta doğranmış bir soğan, kekik, tuz ve karabiber karıştırın. Ciğer dilimlerinin aralarına bu karışımdan koyun, kabın üzeri kapalı olarak iki saat buzdolabında dinlendirin.

Ciğer dilimlerini soğanlardan silkeleyerek ayırın. Bir teflon tavada tereyağı eritin. Ciğer dilimlerinin her iki tarafını toplam üç beş dakika çevirerek pişirin, kapaklı bir kabın içine koyun. Sıcak serviste kurumaması için kapağını kapayarak muhafaza edin.

Bir soğanı ince yarım halka doğrayın. Kiyılmış maydanoz, pul biber, sumak, limon suyu ve tuzla karıştırın. Ciğerle birlikte servis edin.

YANYA KÖFTESİ (EDİRNE)

Köfte malzemesi:

1 kg yağsız kıyma

4 yumurta

1 rendelenmiş soğan

1 ekme içi

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı nane

1,5 çay kaşığı bahar

1 çay kaşığı tarçın

Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:

2 kaşık un

Kızartma yağı

Bütün köfte malzemesini karıştırarak çok yumuşak bir köfte hamuru hazırlayın. Kaşıkla unlayın, elinizle yassı ve yuvarlak köfteler yaparak kızgın yağda kızartın. Yanında sebze ya da sarmısaklı yoğurtla birlikte servis edin.



garnitürler

BEĞENDİ (İSTANBUL)

6 orta boy patlıcan

1 kaşık un

1 kaşık yağ

2 kaşık kaşar peyniri rendesi

1 bardak süt

Maydanoz

Karabiber, tuz

Patlıcanları ucundan başlayarak ocakta çevire çevire kızdırın. Kabuklarını soyun, incecik kıyın.

Unu yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun, patlıcanları, rende kaşarı ve sütü ilave ederek pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Servis tabağına alın, maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

DOMATESLİ KIZARTMA SOSU (İSTANBUL)

4 iri domates

1 kuru soğan

3 diş sarımsak

1 çay fincanı zeytinyağı

1 kahve fincanı sirke

1 çay kaşığı hardal

1 çay fincanı beyaz peynir

1 demet dereotu

Karabiber, tuz

İnce doğranmış soğan ve sarımsağı zeytinyağında hafif pembeleştirin. Kabuğu soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi ilave ederek on dakika pişirin. Sirke ve hardal koyun, tuzunu ve karabiberini ayarlayın, ateşten alın. İçine ezilmiş peynir ve kıyılmış dereotu ekleyin.

Patlıcan, patates, biber, kabak kızartmalarının üzerine sıcak olarak dökerek servis yapabilirsiniz.



KEŞKEK (ÇORUM)

1 gerdan

1 bardak dövme

3 soğan

1 kaşık kırmızıbiber

4 kaşık tereyağ

Kimyon

Tuz

Buğdayı ayıklayın, yıkayın, akşamdan ıslatın. Gerdanı yıkadıktan sonra buğdayla birlikte bir tencereye koyun. Üstüne on bardak su ilave ederek orta ateşte et ve buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

Et iyice pişince tencereden alın, soğutmadan didikleyerek kemiğinden ayırın. Etleri tekrar tencereye koyun.

Soğanı ince ince doğrayarak yağda pembeleştirin, tuz ve karabiberini ayarlayın, kaynayan buğday ve etin içine karıştırın. Ateş üzerinde tahta kaşıkla döverek iyice karıştırın. Boza kıvamına getirin.

Servis tabaklarına boza kıvamına gelmiş keşkekleri düzleştirerek koyun. Üzerine kırmızıbiberli kızgın tereyağ ve kimyon serpererek ikram edin. Keşkeği pişirirken su ilave etmek gerekirse sıcak su ilave edin.

PATATES PÜRESİ (İSTANBUL)

10 iri patates

4 tatlı kaşığı tereyağ

1 bardak süt

Tuz

Patatesleri bol suyla iyice yıkayın. Kaynar tuzlu suda kabuklu olarak haşlayın, suyunu süzün, bir kaba alın. Kabuklarını soyun.

Derince bir cam kâseye soyulmuş patatesleri, tereyağ, süt ve biraz sıcak su koyun. Hepsini iyice harmanlayın ve bir kaşığın tersiyle döndüre döndüre pürüzsüz bir hamur haline getirin. Tuzunu ayarlayın. Daha yumuşak olmasını istiyorsanız, patatesi blenderden geçirin.

SELÇUK USULÜ SOĞAN (AYDIN)

2 kuru soğan

2 kaşık sıvı yağ

1 tatlı kaşığı pul biber

1 domates

1 tatlı kaşığı kimyon

Soğanları ayıkladıktan sonra dikine on iki parçaya (kalın piyaz) doğrayın. Tencereye yağı koyun, soğanları beş dakika soteleyin. Sırasıyla pul biber koyun, bir dakika daha kızartın. Domatesin kabuğunu soyun, küp doğrayarak içine atın. Kimyon ilave edin. Tencerenin kapağını kapayın, kısık ateşe alın, beş dakikada bir karıştırarak 20 dakika pişirin.

Selçuk'ta bu soğan soteyi çöp şiş yanına garnitür olarak veriyorlar. Siz de ızgara etlerin yanında ikram edebilirsiniz.

balık yemekleri

BALIK FİLETOSU TAVASI (FRANSA)

1 kg balığın filetosu

2 yumurta

2 kaşık iri çekilmiş mısır unu

1 bardak kızartma yağı

Limon

Karabiber, tuz

Büyük boy mezgit, kefal, özellikle alabalığın filetosunu çıkarın. Meraklısı, izmarit gibi çok kılçıklı, pullu derin su balıklarının da filetosunu çıkarabilir. Ufak balıkların filetosunu çıkarmak zor olsa da yemesi çok lezzetlidir. Filetosunu çıkardığınız balıkları iyice yıkayın, temizleyin. Üzerine tuz ve karabiber ekin, bir kenarda bekletin.

Bir kap içinde yumurtaları, ak ve sarıları karışincaya kadar çırpın. Yağı bir tavada kızdırın. Balık filetolarını önce una batırın, fazla unu silkeleyin, sonra çırpılmış yumurtaya batırarak kızgın yağa atın. Altı ve üstü pembeleşinceye kadar kızartın.

Kızarttığınız balıkları kâğıt yayılmış bir tepside bekleterek fazla yağlarını süzün. Servis tabağına dizdiğiniz balıkları, limon ve yeşillikle süsleyerek servis yapın.

Bir de balıkları pane karışımıyla denemenizi öneririm: 250 gram un, bir tatlı kaşığı salça ve bir tatlı kaşığı pak mayayı suyla karıştırarak cacık kıvamına getirin ve oda sıcaklığında bekletin. Köpürmesi normaldir. Ertesi gün balığınızı bu karışıma batırarak kızgın yağa atın.

BARBUNYA BUĞULAMA (İSTANBUL)

<i>1 kg barbunya balığı</i>	<i>50 gr tereyağ</i>
<i>Yarım çay bardağı sıзма zeytinyağı</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Balıkları iyice temizleyerek hafifçe tuzlayın. Kapaklı bir pişirme kabını yağlayın, balıkları sıralayın.

Üzerine minik minik parçaladığınız tereyağ, zeytinyağı, bir çimdik karabiber, tuz ve bir buçuk çay bardağı kaynar su ilave edin.

Kabın kapağını kapayarak hafif ateşte suyunu çekip pespembe ağdalı bir sos oluşana kadar 15-20 dakika pişirin. Yanında haşlanmış patatesle sıcak servis edin.

FENER BALIĞI SOTE (İSTANBUL)

<i>1 kg ayıklanmış fener balığı</i>	<i>1 kahve kaşığı tereyağ</i>
<i>1 orta boy soğan</i>	<i>2 kaşık soya sosu</i>
<i>2 kaşık sıзма zeytinyağı</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 defne yaprağı</i>	

İnce çentilmiş soğan ve minik parçalara doğranmış kereviz yaprağını zeytinyağında hafif ateşte öldürün. Yıkanmış ve normal boyda küp biçiminde kesilmiş fener balığını ilave edin. Defne yaprağı, tereyağ, tuz ve karabiberle soteleyin. Soya sosu ekleyin, üç dört dakika yüksek ateşte pişirin, sıcak olarak servis yapın.

HAMSI BUĞULAMA (RİZE)

1 kg hamsi

2 kuru soğan

50 gr katıyağ

1,5 kaşık salça

4 limon

2 demet maydanoz

100 gr zeytinyağı

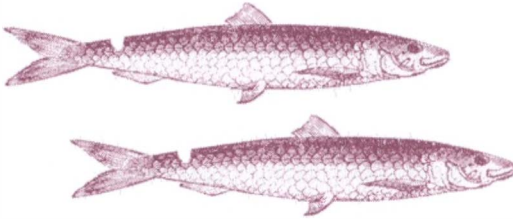
Karabiber, tuz

Hamsiler temizleyip yıkadıktan sonra süzün.

Kuru soğanları ince doğrayın, tereyağ ve ılık suda eritilmiş salçayla kavurun.

Başka bir tavaya dizdiğiniz hamsileri hafif ateşte 10 dakika pişirin. 10 dakika sonra sulanan hamsilerin suyunu süzün.

Hamsileri kavrulmuş soğanların üzerine dizin ve dilimlenmiş limonları koyun. Kırılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave ettikten sonra tavanın kapağını kapayın, orta ateşte zeytinyağında yarım saat pişirin.



LEVREK BUĞULAMA (İZMİR)

1 kg levrek balığı

4 domates

4 kuru soğan

2 kaşık tereyağ

1 demet maydanoz

2 limon

Tuz

Yıkayıp temizlediğiniz balıkları tepsiye dizin. Tereyağ koyun, üzerine soğan ve domates doğrayın, tuz ilave edin. Maydanozu kıyarak serpiştirin. Fırına verin. Üzerine limon sıkarak servis yapın.

PALAMUT PİLAKI (SİNOP)

Yarım kg taze hamsi

1 çay bardağı sıvı yağ

1 kuru soğan

3 diş sarımsak

1 havuç

2 patates

2 sivri biber

Yarım limon suyu

Karabiber, tuz

Balıkların kılçıklarını çıkararak temizleyin.

Sıvı yağda ince kıyılmış sarımsakla soğanı kavurun. Önce küp doğranmış havuçları sonra patatesleri ilave ederek hafif kavurun. Sivri biber ve hamsileri ekleyin. Balıkları parçalamadan bir iki kere yağda çevirin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Yarım limon suyu, tuz ve karabiber ilavesiyle ağır ateşte pişirerek suyunu çektin.

SEBZELİ KOLYOZ (İSTANBUL)

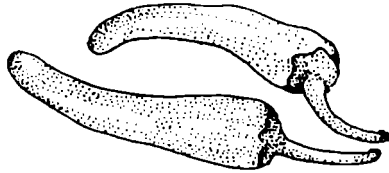
8 iri kolyoz ya da uskumru
 Yarım çay bardağı sıvı yağ
 1 çay bardağı sirke
 1 kuru soğan
 1 havuç

1 limon
 2 sivri biber
 Yarım kaşık kişniş
 Defne, maydanoz, kekik
 Karabiber, tuz

Sirke, sıvı yağ, ince halka doğranmış soğan, havuç ve sivri biberleri 10 dakika kaynatın.

İyice temizleyip yıkadığınız balıkları yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Kaynamış malzemeyi balıkların üzerine dökün ve her balığın üzerine kabuğu soyulmuş birer limon dilimi yerleştirin. Kişniş, defne, maydanoz, kekik, karabiber ve tuz ilave edin.

Tepsinin üzerini yağlı kâğıtla kapayın üç dakika yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Sonra 180° C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirmeye devam edin ve hemen bir kaba alarak soğumaya bırakın. Ilık ya da soğuk olarak servis yapabilirsiniz.



USKUMRU IZGARASI (ÇANAKKALE)

8 uskumru balığı

4 demet maydanoz

1 bardak zeytinyağı

2 soğan

3-4 limon

Tuz

Balıkların içini ve solungaçlarını temizleyin, içlerini ve dışlarını iyice yıkayın, bir süzgece koyarak sularını süzün. Balıkların suları iyice süzüldükten sonra bir tüy ya da fırçayla iki yanlarını da zeytinyağına bulayın.

Balıkları telleri hafifçe zeytinyağına bulanmış ve çok kuvvetli olmayan odun kömürü ateşinin beş altı parmak yüksekliğinde bir yere oturtulmuş olan ızgaraya yerleştirin. Balıkların bir yanı iyice pişip kızardıktan sonra diğer yanını çevirin. Böylece 10-15 dakikada iki yanları da pişen balıkları ızgaradan alın ve servis tabağına yerleştirin. Balıklar iki partide pişiriliyorsa servis tabağını sıcak bir yerde tutun. Balıkları ızgaradan kaldırırken parçalamamaya dikkat edin.

Balıklar kızarıırken bir kâseye bir bardaktan çeyrek eksik zeytinyağıyla iki üç limonun suyunu koyun ve iyice çırparak karıştırın. Bir başka tabağa ince ince doğranmış ve tuzla ovulduktan sonra yıkanmış ve yarım demet kıyılmış maydanozla karıştırılmış soğanı koyun.

Balıkları koyduğunuz servis tabağının çevresini kıyılmış yarım demet maydanoz ve dörde bölünmüş limon parçalarıyla süsledikten sonra yanına limon-zeytinyağı sosu ve soğan piyazı koyarak servis yapın.

İsteyenler tabaklarına soğan piyazıyla balığı aldıktan sonra üstüne kaşıkla zeytinyağı-limon karışımından dökebilirler. Soğan piyazı ya da zeytinyağı-limon karışımı istemeyenler tabaklarına servis tabağından kıyılmış maydanozu alarak üzerine limon sıkabilirler.

yumurtalı yemekler

BEYAZ PEYNİRLİ - MAYDANOZLU OMLET (İSTANBUL)

6 yumurta

2 kaşık katıyağ

1 bardak beyaz peynir rendesi

1 demet maydanoz

Karabiber, tuz

Yumurtalara tuz ve karabiber koyarak tellerle iyice çırpın. Tavada biraz yağ kızdırın, çırpılmış yumurtadan bir kepçe dökün, tavanın her tarafına yayın.

Yumurtanın altı pişmeye başlayınca kıyılmış maydanoz karıştırılmış peynirden bir miktar ortasına koyun. Ateşten alın, rulo yaparak servis tabağına koyun. Kalan yumurta ve peynirleri de aynı biçimde hazırlayın.



ÇILBIR (İSTANBUL)

10 yumurta

5 kaşık sirke

5 diş sarmısak

4 bardak yoğurt

3 kaşık sıvı yağ

1 çay kaşığı kırmızıbiber

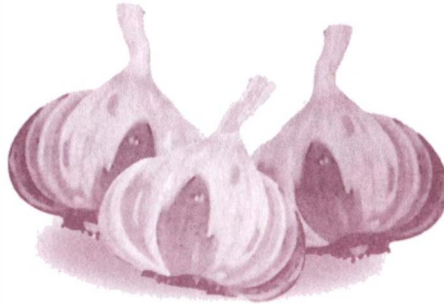
Tuz

Altı bardak suyu, sirke ve tuzla birlikte yayvan bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Yumurtaları birer birer, önce bir kaba kırın, sonra yavaşça suya kaydırın. Dağıtmadan pişirin. Bir seferde üç yumurtadan fazlasını suya atmayın.

İki üç dakika pişirin, süzerek sudan alın ve içi soğuk su dolu bir kaba çıkarın.

Sarmısakları dövün. Dört beş saat süzdürülmüş yoğurdu sarmısak ve tuzla çırpın. Yağı kırmızıbiberle birlikte kızdırın.

Yumurtaları süzerek sudan alın, bir servis tabağına yerleştirin. Yumurtaların üzerine yoğurdu yayın, biberli yağı gezdirerek servis yapın.



İSPANAKLI YUMURTA (İSTANBUL)

6 yumurta

Yarım kilo ıspanak

2 kaşıık sıvı yağ

1 orta boy soğan

Karabiber, tuz

İspanağı ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyarak tencereye koyun. Yağ, tuz ve küçük doğranmış soğan ilave edin, hafif ısıda yumuşayınca kadar pişirin.

İspanaklı karışımı bir tavaya yerleştirin, yumurta sayısına göre üstten bastırarak çukurlaştırın, yuva açın. Her yuvaya bir yumurta kırın, üzerine tuz serpin. Tavanın kapağı kapalı olarak pişirin. Arzu ya göre üzerine karabiber serpin.

KIYMALI YUMURTA (İSTANBUL)

4-5 yumurta

300-400 gr kıyma

1 kuru soğan

Yarım kaşıık katıyağ

1 domates

Maydanoz

1-2 sivri biber

Karabiber, tuz

Tavaya yağı koyun, rendelenmiş kuru soğanı (ince ince doğranmış taze soğan da olabilir) biraz pembeleştirin, kıyma ve ince kıyılmış sivri biberi ilave ederek kavurun. Kıyma biraz kavrulunca küp doğranmış domates, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katarak kavurmaya devam edin.

Kavrulan kıymada göz göz yer açıp yumurtaları kırın, beyazlar iyice pişip sarısı da biraz geçince yumurtaları dağıtmadan tabaklara pay ederek servis yapın.

MENEMEN (TEKİRDAĞ)

8 yumurta

1 küçük soğan

2 kaşık margarin

4 dolmalık biber

Yarım kilo domates

5-10 sap maydanoz

Karabiber, tuz

Bir tencereye yağı koyun, kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş soğanı tahta kaşıkla karıştırarak yüksek ateşte kavurun. Soğanlar pembeleşince tohumlarını temizlediğiniz ve ince ince doğradığınız dolmalık biberleri katın. Karıştırarak beş dakika orta ateşte pişirin. Kabuğu soyulmuş, küçük küçük doğranmış domatesleri ilave edin. Ara sıra karıştırarak on dakika pişirin. Karışımın üzerine başka bir kaba kırmış olduğunuz yumurtaları dökün. Tuz ve karabiber serpererek karıştırın.

Yumurtaların akı pişince ateşten indirin ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek sıcak sıcak servis yapın.

Peynirli yapmak istiyorsanız domatesle birlikte 50 gr beyaz peyniri ufalayarak ekleyin.

PASTIRMALI YUMURTA (KAYSERİ)

2 yumurta

100 gr pastırma

1 kaşık katıyağ

Önce yağı tavada eritin, sonra pastırmayı kavurun. Yumurtaları tavaya kırarak beş dakika pişirin.

SOĞANLI YUMURTA (İSTANBUL)

8 yumurta

3 soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Karabiber, tuz

Yağı geniş bir tavada kızdırın, ince ay biçiminde doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiber ilave ederek bir iki kere karıştırın ve ateşten alın.

Soğanların üzerinde kaşıkla sekiz yuva açın, her yuvaya bir yumurta kırın. Yumurta sarılarını hafif sulu kalacak biçimde pişirerek ateşten alın. Servis kaşığıyla yumurtaları zedelemekten soğanlı kısımlarıyla birlikte servis tabağına geçirin.

SUCUKLU YUMURTA (AFYON)

Yarım kangal sucuk

2 yumurta

Kekik

Rendelenmiş kaşar peyniri

Sucuğun zarını soyun ve üç cm kalınlığında halka doğrayın.

Bir tavaya yarım bardak su koyun. Sucukları suyun içinde arasıra alt üst ederek kaynamaya bırakın.

Tavadaki su tamamen bitmeden sucukların ortasına iki çukur açın ve herbirine birer yumurta kırın, tavanın kapağını kapayarak beş dakika kısık ateşte tutun. Ateşten indirdikten sonra üzerine kekik ve çok az kaşar rendesi serpiştirirseniz lezzeti mükemmel olur.

sebze yemekleri

ETLİ BAMYA (İSTANBUL)

1 kg taze bamyası	1 diş sarımsak
250 gr koyun kıyması	2 rendelenmiş domates
4 kaşık tereyağ	1 limon suyu
1 ince doğranmış kuru soğan	Tuz
1 ince doğranmış havuç	

Bamyaları temizleyin, tuzlu ve limonlu kaynar suda beş dakika haşladıktan sonra süzün.

Tencerede yağı eritin, doğranmış soğan ve havucu iki üç dakika kavurun. Kıymayı ilave ederek üç dört dakika karıştırın. Sarımsak katın, iki üç dakika daha karıştırın. Domates, bir bardak su, tuz ve bamyaları ilave edin. Ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.

ETLİ BEZELYE (AYDIN)

350 gr kuzu kuşbaşı ya da kıyma	1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kg taze bezelye	2 domates
50 gr katıyağ	Karabiber, tuz
1 kuru soğan	

Bezelyeleri ayıklayın, yıkayın ve süzün.

Soğanı yemeklik doğrayarak yağda salçayla birlikte öldürün. Kıymalı yapıyorsanız kıymayı da katarak ve tahta kaşıkla ezerek tane tane olmasını sağlayarak pişirin.

Eğer kuşbaşı kuzuyla yapıyorsanız kavrulmuş salçalı soğana etleri katın ve harlı ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavurun ve üzerine yarım bardak kaynar su ilave ederek kısık ateşte 30-45 dakika pişirin.

Bezelyeleri etlerin kavrulduğu tencereye koyun ve üzerine kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, orta büyüklükte doğranmış domatesleri yayın. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra bir buçuk bardak sıcak su ekleyerek pişirin.

ETLİ KABAK - BİBER DOLMASI (İSTANBUL)

Yarım kilo kabak
Yarım kilo dolmalık biber
400 gr kıyma
2-3 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz ya da dereotu
1 avuç taze nane ya da 2 tutam kuru nane
2 orta boy domates ya da bir kaşık salça
2 kaşık sıvı yağ
Yarım bardak pirinç
Karabiber, tuz

Biberlerin içini çıkarın, kabağı kazıyın, içini oyun.

Soğan, maydanoz ya da dereotu, nane ve domatesi küçük doğrayın. Tuz, karabiber, kıyma ve bir kaşık yağ koyarak yoğurun. En son, ayıklayıp yıkadığınız süzölmüş pirinci ilave edin. Karıştırın, hazırladığınız harcı biber ve kabaklara doldurun.

Dolmaları tencereye yerleştirin, bir bardak salçalı su koyun, orta ısıda pişirin. Gerekirse pişirirken azar azar su ilave edin. Arzuya göre üzerine limon suyu dökebilirsiniz.

ETLİ KURU FASULYE (İSTANBUL)

2 bardak kuru fasulye

Yarım kilo kuşbaşı et (koyun, s  t danası)

2 orta boy kuru soğan

2 kaşık katıyağ

2-3 orta boy domates

Tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ayıklayıp yıkayın, bol suyla ıslatın. Ertesi g  n yarı pişmiş kalacak biçimde haşlayın.

K  çük doğranmış soğan ve eti yağla kavurun. Soyulmuş ve doğranmış domatesi ilave ederek karıştırın. İki bardak su katarak pişirin. Fasulyeyi ilave edin ve   zerini geçmeyecek kadar suyla pişirin. Ocaktan indirmeden 5-10 dakika   nce tuzunu ayarlayın.



ETLİ LAHANA SARMA (TRABZON)

<i>1 kg lahana</i>	<i>1 demet maydanoz</i>
<i>750 gr yağlı kıyma</i>	<i>1 kaşık katıyağ</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>1 çay kaşığı kırmızıbiber</i>
<i>1 kaşık salça</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 kâse pirinç</i>	

Lahana yapraklarını haşlayın, süzün.

Kıymayı rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızıbiber, salça ve pirinçle iyice yoğurun. Lahana yapraklarına sararak yağlı salçalı suda iyice pişirin. Yoğurtla birlikte servis yapın.

ETLİ PATATES (İSTANBUL)

<i>200 gr dana kıyma</i>	<i>5 domates</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>1 kg patates</i>
<i>2 kaşık katıyağ</i>	<i>Maydanoz</i>
<i>2 çay bardağı sıvı yağ</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Dana kıymayı kuşbaşı doğranmış soğanla birlikte iki kaşık yağda kavurun. Et suyunu çekince domatesleri kuşbaşı doğrayarak ekleyin. Karabiber, tuz, maydanoz ve biraz su koyarak kaynamaya bırakın.

Soyulmuş, ince halka doğranmış patatesleri kızgın yağda kızartın ve tepsiye dizin. Hazırlanan kıymayı patateslerin üzerine koyun.

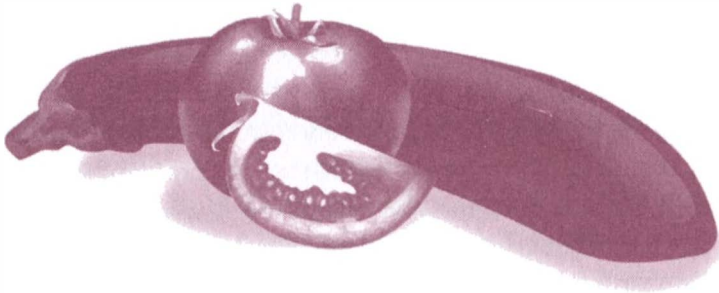
ETLİ PATLİCAN OTURTMA (ANKARA)

Yarım kg kuşbaşı koyun eti	2 kuru soğan
1 kg patlıcan	4-5 sivri biber
Yarım bardak sıvı yağ	1 tatlı kaşığı pul biber
3 diş sarımsak	Tuz
2 domates	

Patlıcanları temizleyin. Halka halka doğrayın, 10-15 dakika tuzlu suda bekletin. Suyunu süzün, kurulayın.

Sıvı yağı tavada kızdırın, patlıcan dilimlerini kızartın. Etleri yıkayıp süzün. Tavaya az miktarda yağ ilave edin, et ve sarımsak kaktın, etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Bir bardak su ve tuz ekleyerek etler yumuşayana kadar pişirin.

Domates, soğan ve biberleri iri iri doğrayın. Kızarmış patlıcanları geniş bir tavaya alın. Üzerine pişen etleri, domates, biber ve soğanı ilave edin. Tuz ve pul biber koyun, kısık ateşte pişirin. Yemeği tahta kaşıkla bir kez harmanlayın, sıcak olarak servis yapın.



ETLİ PAZI SARMA (lorlu) (BAYBURT)

40-45 pazı yaprağı

2 bardak süt

2 kaşık tereyağ

Yarım limon

Harç malzemeleri:

2 bardak ince bulgur

2 soğan

1,5 çay bardağı zeytinyağı

1 kaşık salça

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay bardağı maydanoz

2 bardak lor peyniri

Tuz

Pazı yapraklarının saplarını ve ortasındaki sert damarlarını kesin. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda parti parti 10-20 saniye haşlayarak soğuk sudan geçirin.

Bulguru çukur bir kaba koyun, bir buçuk bardak tuzlu sıcak su ilave edin, şişerek suyunu çekmesi için bekleyin.

Bir tencerede zeytinyağını kızdırın, diş diş doğranmış soğanları sararınca kadar altı yedi dakika karıştırarak kavurun. Üzerine sulandırılmış salçayı dökün. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra tencereye bulgur, tuz, pul biber ve maydanozu katarak ocağı kapayın. Bulgurlu karışım ılıyınca lor peynirini ekleyin, karıştırarak harcı hazırlayın.

Güveç kabının dibini yırtık pazı yapraklarıyla döşeyin. Bir pazı yaprağını düz bir zemine koyun. Yaprığın alt kısmına tepeleme dolu bir kaşık harç koyarak boru biçimi verin. Yaprığın yanlarını harcın üzerine kapayın, alttan başlayarak rulo yapın. Ruloğu güveç kabına koyun. Aynı işlemlere devam ederek sarmaları güveç kabına yan yana ve kat kat döşeyin. Sarma işlemi bitince üzerine sütü gezdirin. Sarmaları haşlanmış pazı yapraklarıyla örtün. Güvecin kapa-

ğını kapayarak önceden 200° C ısıttığınız fırına verin. Yaklaşık 40-50 dakika pişirin. Sarmaları servis tabağına çıkarın. Üzerlerine limon sıkarak kızgın tereyağ gezdirin. Sıcak sıcak servis yapın.

ETLİ YAPRAK SARMA (İSTANBUL)

Yarım kilo asma yaprağı ya da 350 gr salamura asma yaprağı
400 gr kıyma
2-3 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz ya da dereotu
1 avuç taze nane ya da 2 tutam kuru nane
2 orta boy domates
2 kaşık sıvı yağ
Yarım bardak pirinç
1 kaşık salça
Karabiber, tuz

Asma yaprağını sıcak tuzlu suda yumuşatın. Yaprak salamuraysa bol ılık suda yarım saat bekleterek tuzunu giderin.

Soğan, maydanoz ya da dereotu, nane ve domatesi küçük doğrayın. Tuz, karabiber, kıyma ve bir kaşık yağ ilave ederek yoğurun. En son, ayıklayıp yıkadığınız süzölmüş pirinci ekleyerek karıştırın, harcı hazırlayın.

Pazı sarmasında olduğu gibi bu harçla yaprak sarmalarını hazırlayın. Tencerenin dibine yaprak döşeyin, sarmaları yerleştirin, bir kaşık yağ, bir bardak salçalı su koyun, üzerini yapraklarla örtün bir tabak koyun ve tencerenin kapağı kapalı olarak orta ısıda pişirin. Gerekiirse pişirirken azar azar su ilave edin. Arzuya göre üzerine limon suyu dökebilirsiniz.

ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ (ISPARTA)

250 gr kuşbaşı kuzu eti	250 gr domates
1 patlıcan	2 kuru soğan
150 gr bamya	4 kaşık katıyağ
1 kabak	2 diş sarmısak
150 gr taze fasulye	Karabiber, tuz
2 dolmalık biber	

Patlıcanın sapını kesip atın ve kabuğunu boyuna şeritler halinde soyun. Patlıcanı önce boyuna dörde bölün sonra iki üç cm'lik parçalara doğrayın. Kabağı kazıyın, boyuna ikiye ayırın sonra iki cm'lik parçalar halinde doğrayın. Bamyaların başlarını koni biçiminde kesin.

Derin bir tencereye önce etleri, yanına fasulyeyi sonra sırasıyla üst üste patlıcan, kabak ve bamyayı koyun. Küp doğranmış domatesleri, soğan ve sarmısağı ilave edin, yağı parçalar halinde üzerine yerleştirin. Bir bardak su katın, tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Tencerenin kapağını kapayın. Et ve sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte bir buçuk saat pişirin.

GÜVEÇTE KIŞ TÜRLÜSÜ (DENİZLİ)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti	1 patates
3 soğan	4 domates
250 gr taze fasulye	5 sivri biber
3 kabak	4 kaşık katıyağ
2 kemer patlıcanı	Karabiber, tuz

Soğanları irice kıyın. Fasulyelerin kılçıklarını temizleyin, ikiye bölün. Kabakların dışlarını kazıyın. Patlıcanları soyun. Kabak ve patlıcanları uzunlamasına ikiye ayırın. Sonra her bir parçayı dört cm eninde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin, doğrayın. Patatesleri dört cm'lik iri küplere doğrayın. Domateslerin altına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın.

Bir güvecin dibine etleri yayın. Üzerine sırasıyla patates, fasulye, patlıcan, biber, kabak, soğan ve domates döşeyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Yağı bir tavada eritin, sebzelerin üzerine gezdirin. Güvecin kapağını kapayın, önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin. Yaklaşık bir buçuk saat pişirin. Fırından alın, servis yapmadan önce 10 dakika dinlenmeye bırakın.

KIYMALI İSPANAK (İSTANBUL)

2 demet ıspanak

300 gr kıyma

2 kuru soğan

2 kaşık salça

3 kaşık katıyağ

1 çay kaşığı pul biber

Tuz

İspanakları yıkayın, doğrayın.

Kıymayı soğanla birlikte kavurun, salça ve acı biber ilave ettikten sonra üzerine ıspanakları koyun. Su ekleyerek pişmeye bırakın.

Arzu edilirse ıspanakları koyduğunuz sırada biraz pirinç ilave edebilirsiniz.



KIYMALI KAPUSKA (İZMİR - TİRE)

1 beyaz lahana
 300 gr kıyma
 2 kuru soğan
 2 kaşık salça

3 kaşık katıyağ
 1 çay kaşığı pul biber
 Tuz

Lahanayı ince kıyın.

Kıymayı soğanla kavurun, salça ve acı biber ilave ettikten sonra üzerine lahana yapraklarını koyun, tencerenin kapağını lahana suyunu salıncaya kadar kapalı tutun. Su ilave ederek pişmeye bırakın.

Arzu edilirse lahanayı koyduğunuz sırada biraz piring ilave edebilirsiniz.

KIYMALI KARNABAHAR (EDİRNE)

1 orta boy karnabahar
 250 gr kıyma
 1 orta boy kuru soğan
 2 kaşık zeytinyağı

1,5 kaşık salça
 2 rendelenmiş domates
 Karabiber, tuz

Karnabaharı kaynar suda beş dakika haşlayın.

Soğanı yemeklik doğrayın, zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilave ederek kavurun. Salça ve rendelenmiş domatesi katın, bir iki dakika pişirin. Karnabaharları soğuk sudan geçirerek tencereye ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın, yarım litre sıcak su koyun ve tencerenin kapağını kapayarak pişirin.

KURU PATLICAN DOLMASI (ANTAKYA)

20 kuru patlıcan
5 diş sarımsak

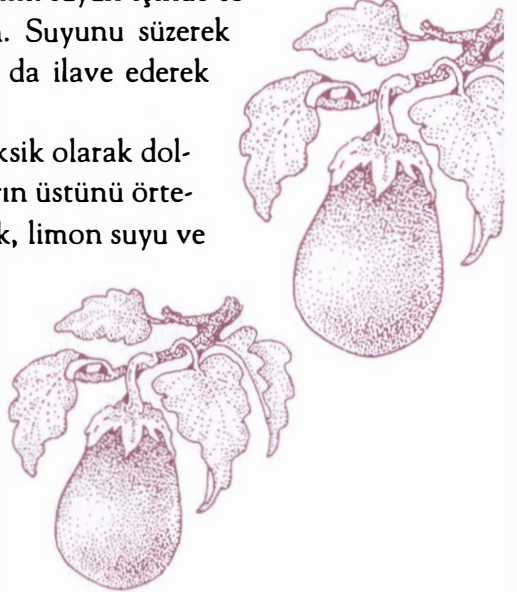
1 kaşık nane
1 limon suyu

Harcı için:
300 gr kıyma
1 bardak pirinç
1 bardak haşlanmış nohut
1 kaşık yağ

2 kuru soğan
2 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Kuru patlıcanları yıkayın ve ılık suyun içinde tozu gidinceye kadar bekletin. Suyunu süzerek haşlayın. Haşlanmış nohutu da ilave ederek dolma harcını hazırlayın.

Patlıcanların içini biraz eksik olarak doldurun. Tencereye patlıcanların üstünü örtecek kadar su koyun. Sarımsak, limon suyu ve nane ilave ederek pişirin.



PATLICAN KARNİYARIK (İZMİR)

6 küçük patlıcan
250 gr dana kıyma
3-4 kaşık yağ
2 soğan

2-3 sivri biber
2-3 domates
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Patlıcanların baş kısımlarını kesin, alaca soyun, tuzlu suda yarım saat beklettikten sonra yıkayıp kurulayın.

Patlıcanları tavada yağda çevirerek kızartın, fazla yağı süzmek için kâğıt havlu arasında bir saat bekletin. Tepsiye yerleştirin, boydan boya bıçak alta geçmeyecek biçimde ortadan kesin.

Kıymayı ince doğranmış soğan, sivri biber ve yağla kavurun. Soyulmuş, doğranmış domatesle biraz çevirin. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanozu ilave edin.

Patlıcanların içini hazırladığınız kıymalı harçla doldurun. Üzerlerine domates dilimlerini yerleştirin, az su ilave ederek kısık ateşte 40 dakika pişirin. Servis yaparken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin.

PATLICAN MUSAKKA (İZMİR)

5 patlıcan	4 domates
300 gr kuzu kıyma	1,5 bardak et suyu
1,5 bardak zeytinyağı	4 dolmalık biber
3 kaşık katıyağ	Karabiber, tuz
1 soğan	

Patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra iki cm kalınlığında yuvarlak doğrayın. Üzerlerine tuz serpin, yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkması için bekletin. Sonra soğuk suyla yıkayın, kurulayın.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın, patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzerek tavadan alın, kâğıt havlu üzerinde bir saat bekleterek yağlarını emdirin. Musakkayı pişireceğiniz yayvan tencereye kızarttığınız patlıcanların yarısını dizin.

Bir tencerede katıyağı kızdırın, soğanı ara sıra karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyin, birkaç dakika, kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun. Küp biçiminde doğranmış iki domates, tuz ve karabiberi ilave edin. Kaynar et suyu ya da su koyun, bir taşım kaynatın, ateşi kısın. Kısık ateşte harç suyunu çekinceye kadar pişirin.

Yayvan bir tencereye dizmiş olduğunuz patlıcanların üzerine hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı koyun. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlarla halka doğranmış iki domates ve dolmalık biberi yerleştirin. Musakkayı bir saat orta ateşte pişirin.

kızartmalar

HAVUÇ KIZARTMASI (EDİRNE)

4-5 havuç

3 kahve fincanı un

1 bardak çiçek yağı

250 gr yoğurt

3 diş sarımsak

Havuçları kazıyarak temizleyin, halka halka doğrayın. Havuçları bir tencerede, üzerini örtecek kadar su ilavesiyle yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzerek soğumaya bırakın. Üç santim kalınlığında verev doğrayın, oval dilimler elde edin.

Unu yayvan bir kaba koyun, havuç dilimlerini teker teker una bulayın ve kızdırmış olduğunuz yağda kızartın. Her iki tarafını da kızarttıktan sonra havuçları bir servis tabağına alın ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

KABAK KIZARTMASI (TEKİRDAĞ)

360 gr kabak

240 gr sıvı yağ

300 gr yoğurt

Kabakları oval dilimlere doğrayın, una bulayın. Bol yağda kızartın. Yoğurdu hafif sulandırarak üzerine dökün ve servise sunun.

KABAK MÜCVERİ (İSTANBUL)

3 orta boy kabak

5-6 taze soğan ya da bir kuru soğan

1 bardak zeytinyağı ya da ayçiçeği yağı

2/3 sivri biber

3 yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

3-4 kaşık un

Karabiber, tuz

Kabakları kazıyıp ince rendeleyin. Rendelenmiş kabakları küçük doğranmış soğan, biber, kıyılmış maydanoz, dereotu, yumurta, tuz, karabiber ve unla karıştırın.

Kızgın yağa kaşık kaşık dökerek iki tarafını da kızartın. Fazla yağ çekmesi için kâğıt havlu üzerine çıkarın.

Mücveri kabak yerine patates, maydanoz ve ince doğranarak az haşlanmış pırasayla da yapabilirsiniz.



PATATES KIZARTMASI (İSTANBUL)

1 kg patates

Ayçiçeği yağı

Tuz

Kabukları soyulmuş patatesleri yıkayarak bir süzgece alın. Her bir patatesi bir cm kalınlığında dilimleyin. Bu dilimleri de bir cm kalınlığında ve beş cm boyunda çubuklar halinde doğrayın, yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Bir bez arasına koyarak kurulayın.

Ayçiçeği yağını bir fritöz ya da kızartma tenceresinde 165° C'a kadar kızdırın. Patatesleri bir kızartma sepetine yerleştirin, renk aldirmeden kızartın. (Patatesleriniz şimdi yağda “haşlanmış” oldu.) Patatesler ılıyınca hepsini bir kaba koyun, buzdolabında üç saat bekletin. Dolaptan çıkarınca yarım saat daha bekleterek tekrar oda sıcaklığına getirin.

Yağı 175° C'a kadar kızdırın. Patatesleri ikiye avuçtan fazla olmamak kaydıyla yağda koyun. Renkleri altın sarısı olunca kâğıt havlu üzerine çıkararak fazla yağlarını alın.



PATLICAN KIZARTMASI (İSTANBUL)

2 patlıcan

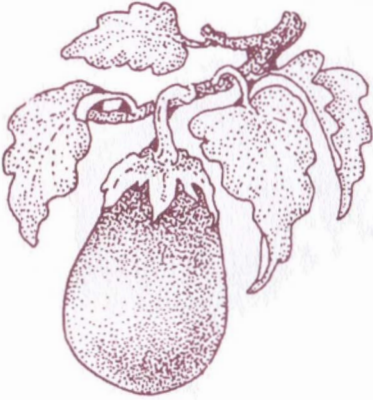
Tuz

240 gr sıvı yağ

Patlıcanları oval dilimlere doğrayarak yıkayın. Tuzlayın, 20 dakika bekletin. Sudan geçirerek tuzdan arındırın ve kurulayın.

Bol yağda kızartın.

Sosu için garnitürler bölümündeki kızartma sosu (bkz. s. 126) tarifinden yararlanabilirsiniz Hazırladığınız sosu servis tabağına dizdiğiniz patlıcanların üzerine dökerek servis yapın.



ŞAKŞUKA (ANTALYA)

1 kabak

1 patlıcan

1 patates

2 domates

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 soğan

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı sirke

2 biber

Kızartmak için sıvı yağ

Tuz

Kabak, patlıcan ve patatesin kabuklarını soyarak küp biçiminde doğrayın. Patlıcanı tuzlayın, yarım saat bekletin. Yıkayarak suyunu süzün.

Tavada sıvı yağı kızdırın. Önce patatesi, sonra kabak ve patlıcanı kızartın. Servis tabağına alın.

Sosunu hazırlamak için domateslerin kabuklarını soyarak çekirdeklerini alın. Küçük küçük doğrayın. Bir tavaya zeytinyağı koyun, yemeklik doğradığınız soğanları kavurun. Domatesleri ilave edin. Domates suyunu çekene kadar bekletin. Ezilmiş sarımsak ve sirkeyi ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Biberleri küp biçiminde doğrayın, sıvı yağda kızartın. Kabak, patlıcan ve patates karışımının üzerine koyarak servis yapın.

YUMURTALI EKMEK KIZARTMASI (MALATYA)

12 dilim bayat ekmek

3 yumurta

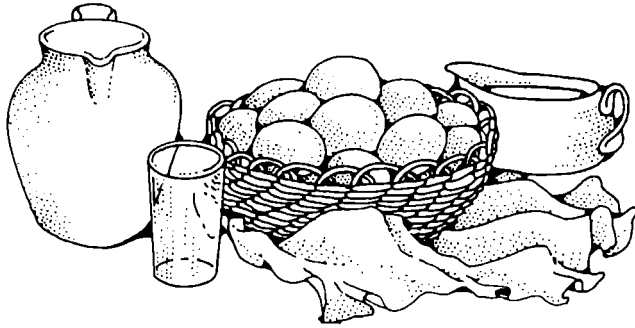
1 ay bardağı zeytinyağı

1 ay bardağı süt

Derin bir tencerede yağı kızdırın.

Yağ cızırdayınca kadar yumurtaları bir çanağı kırın, süt ilave ederek karıştırın. Ekmek dilimlerini altı ve üstü yumurtaya bulanacak biçimde çanağı daldırıp çıkarın ve tenceredeki yağı koyun. Tencerenin alacağı kadar ekmek dilimini altı ve üstü altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Kızaranları kâğıt havlu üzerinde bekletin. Tenceredeki yağ azaldıkça üzerine yağ ekleyebilirsiniz.

Ekmek dilimlerinin üzerine isterseniz pudra şekeri ya da toz şeker ekerek tatlı olarak da servis edebilirsiniz.



makarnalar

Bu bölümde önce makarnaların nasıl haşlanacağını anlatacak, sonra geleneksel Türk mutfağında yer aldığı biçimde bazı klasik makarna tariflerini vereceğiz. Bir sonraki bölümde ise makarnanın anavatanı İtalya'da hazırlanan çeşitli makarna sosu tarifleri yer alıyor.

Makarna pişirmeyi planlarken kişi başına 100 gr pişmemiş makarna olarak hesaplamalısınız. Yani yarım kiloluk bir paket makarnayla beş kişiye servis yapabilirsiniz.

makarnayı pişirmek

Beher paket makarna için (yarım kilo) tencereye beş litre su koyun. Daha fazla su da koyabilirsiniz ama daha az olmasın. Suyu kaynama noktasına getirin, iki kaşık tuz atın. Makarnaların yapışmaması için sakın suya zeytinyağı koymayın. Makarnalar bol suda haşlandığı sürece yapışmayacaklardır. Zeytinyağı koyarsanız makarnanızı sosladığınızda sosu tutmaz.

Makarnanızı kaynamakta olan suya bir kerede koyun. *Spagetti* gibi uzun iseler bir tahta kaşık yardımıyla alt tarafları yumuşadıkça üstteki kısımdan aşağı tencerenin içine doğru iterek tamamının suyun içine girmesini sağlayın. *Spagetti* tipi makarnaları tencereye sığdırmak için sakın kırmayın.

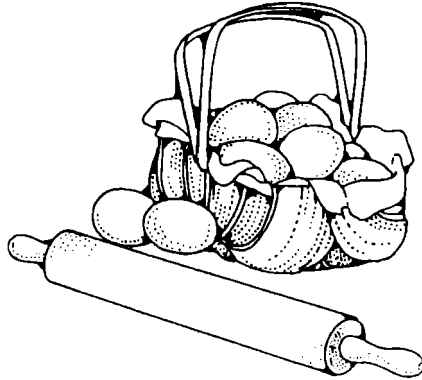
Şimdi, makarnaların hepsi suya battıysa tencerenin kapağını, su tekrar kaynama noktasına çabuk gelsin diye yarı kapalı olarak tutun. Kaynama noktasına tekrar gelindiğinde kapağı kaldırın, çünkü köpük yapıp taşar.

İşte şimdi işin püf noktasına geldik. Son defa (makarnalar içindeyken) su kaynama noktasına geldiği andan itibaren 9 dakika kaynatırsanız *al*

dante, yani dişe gelir, biraz sertçe makarna elde edersiniz. Biraz daha yumuşak olmasını istiyorsanız 10 dakika kaynatmalısınız. Tabii en iyisi indirmeden önce bir makarna alıp ısırmak.

Bazıları makarnanın suyunu hemen süzüp soğuk su altında tutarlar. Bunu yapmayın. Makarnanın suyunu süzün ve hemen, sıcak bekleyen sosunuzu tenceredeki makarnanıza boca ederek bir karıştırın ve servise sunun. Makarnayı süzdükten sonra bekletirseniz pişme devam ettiği için birbirine yapışacaktır. Ya da sıcak makarnaları çabucak tabaklara koyup sosu hemen orta kısımlarına dökün. Nasıl isterseniz. Her iki durumda da makarnanız bir dakika daha pişmeye devam edecek ve lezzet kazanacaktır.

Eğer dalgaya düşüp de makarnayı biraz fazla haşlamışsanız süzdükten sonra soğuk suya tutup soğutmak, pişme süresini hemen sonlandırmanızı sağlar.



BEYAZ PEYNİRLİ MAKARNA (İSTANBUL)

1 paket fiyonk makarna

200 gr orta yağlı beyaz peynir

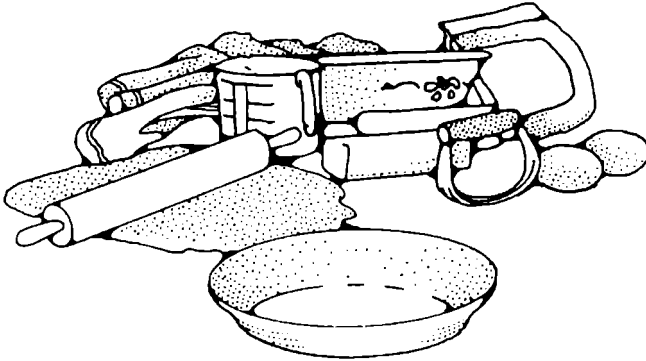
Yarım demet maydanoz

3 kaşık tereyağ

Bir kâsede beyaz peyniri parmaklarınızla ufaladıktan sonra bir kaşığı tersiyle iyice ezin. İnce kıyılmış maydanoz ilave ederek bir iki kez tahta kaşıkla karıştırın, maydanozları beyaz peynirle iyice harmanlayın.

Makarnanın suyunu süzdükten hemen sonra içine iki kaşık tereyağ ilave ederek tencerenin kapağını kapayın. Makarnanın tereyağı iyice emmesi için bir dakika sonra kapağı açarak makarnayı alt üst edin. Tereyağı makarnaya çiğden koymanızın nedeni tereyağ kokusunun makarnaya sinmesini sağlamak içindir.

Makarnayı tabaklara koyun, üzerlerine hazırlamış olduğunuz maydanozlu beyaz peyniri paylaşdırın.



BODRUM MAKARNA (MUĞLA)

1 paket fiyonk makarna

1 kuru soğan

3 kaşık katıyağ

250 gr dana kıyma

1 domates

1 rendelenmiş domates

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kırmızıbiber

2 bardak sarmısaklı yoğurt

Karabiber, tuz

Kıyılmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyma, küp biçiminde doğranmış domates, domates rendesi, kırmızıbiber, tuz, karabiber ve kimyonu ilave edin, karıştırarak pişirin.

Haşlanmış makarnayı servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Dilerseniz makarnanın üzerine önce sarmısaklı yoğurt döküp sonra hazırladığınız sosu gezdirebilirsiniz.

DOMATES SOSLU SPAGETTİ (MILANO - İTALYA)

1 paket spagetti

2 kaşık sıvı yağ

2-3 diş sarmısak

4 domates

1 kesme şeker

Karabiber, tuz

Ufak bir tencerede sıvı yağı kızdırın, sarmısakları kavurun. Domatesleri ilave edin, tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kesme şekeri ekleyin ve domatesin kokusu gidene kadar pişirin. Sosu mikserle püre kıvamına getirin.

Spagettiye beş litre kaynamış tuzlu suyun içinde 9 dakika haşlayın ve süzün. Süzer süzmez üzerine hazırlamış olduğunuz sosu dökün, üç kez karıştırdıktan sonra tabaklara servis yapın.

FIRIN MAKARNA (İSTANBUL)

1 paket kalın makarna
2 kaşık yağ
Yarım bardak rendelenmiş kaşar peyniri
2 bardak süt
4 yumurta
Tuz

Geniş bir tencereye bol su koyun, tuz atın. Kaynamaya başlayınca makarnaları kırmadan salın ve 20 dakika pişirin. Suyunu süzüp soğuk su koyun ve bir süre dinlendirdikten sonra tekrar süzün, tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Bir kaşık yağı tepside eritin, makarnanın yarısını tepsiye yayarak koyun, üzerine bir avuç peynir serpin, kalan makarnayı üzerine koyun, bastırarak düzleştirin. Kalan peynir rendesiyle üstünü tamamen kapayın.

İki bardak sütle dört yumurtayı iyice çırpın, makarnanın her tarafını ıslatacak biçimde dökün, fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Bir süre dinlendirin, biçimli keserek servis tabaklarına çıkarın.

Kıymalı yapmak isterseniz, yağda soğanla birlikte kavrulmuş kıymayı makarnanın ortasına ve üstüne koyun.

KIYMALI MAKARNA (İSTANBUL)

1 paket düdük makarna

3 kaşık tereyağ

250 gr orta yağlı dana kıyması

2 kuru soğan

Karabiber, tuz

Tencerede tereyağı eritin, kıymayı ilave edin, tuzlayın. Tencerenin kapağını kapayın, ateşi kısın ve ara sıra tahta kaşıkla karıştırarak 15 dakika pişirin. Kıyma önce suyunu salacak sonra çekecektir. Yemeklik doğranmış soğanları tencereye katarak karıştırın ve tekrar kapağı kapayın. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Bu defa soğan suyunu kıymaya salacak ve çekecektir. Karabiber serpin ve ateşi söndürün. Tencerenin kapağı kapalı olarak bekletin.

Makarnanın suyunu süzdükten sonra soğanlı kıymayı makarnaya ilave edin, eşit dağılması için iki üç kere tahta kaşıkla karıştırın. Kıymalı makarnanız servise hazırdır.

MANTI MAKARNA (İSTANBUL)

1 paket mantı makarna
200 gr orta yağlı dana kıyması
1 kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 orta boy domates
3 kaşık tereyağ

1 tatlı kaşığı pul biber
1 rendelenmiş domates
4 diş sarmısak
Yarım kg yoğurt
1 kaşık kuru nane
Tuz

Çaydanlıkta suyu kaynatın, altını söndürün, bekletin.

Bir kabın içine kıyma, yemeklik doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz ve kabukları soyulmuş, küp doğranmış domatesi koyun. Tahta bir kaşıkla iyice harmanlayın.

Karışımın parmağınızla alarak dolma yapacak biçimde makarnaların oyuğunu doldurun. Makarnaları yayvan bir tencereye dizin.

Karışım fazla geldiyse artanını tencereye dökün. Eğer karışım makarnalara yetmediyse bu kez boş makarnaları tencereye dökün.

Makarnaların hemen üzerini kaplayacak biçimde kaynar suyu tencereye dökün. Kaynama noktasına ulaştıktan sonra 10 dakika daha kaynatın, sonra ateşi söndürün. Suyunu süzmeyin.

Bir tavada tereyağı eritin, pul biber ve domates rendesini iki dakika tahta kaşıkla karıştırarak öldürün. Yağın rengi kırmızıya dönüşene ateşi söndürün.

Mantı pişince tabaklara sulu sulu dağıtın. Hemen üzerine bir kâsede çırpılmış olduğunuz sarmısaklı yoğurdu gezdirin. Üzerine iki kaşık pul biberli tereyağ ve bir tutam da nane serptiniz mi makarna mantınız esas mantıyı aratmayacaktır.

PATLICANLI MAKARNA (İSTANBUL)

1 paket spagetti

1 kg patlıcan

2 dolmalık biber

6-8 diş sarmısak

2 domates

1 orta boy soğan

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 demet dereotu

10 siyah zeytin

Tuz

Patlıcanları küp biçiminde, biberleri, sarmısakları ve domatesleri minik minik, soğanı halka doğrayın. Zeytinyağında suyunu çekinceye kadar hafif çevirin. Çekirdekleri çıkarılmış zeytin, kıyılmış dereotu ve tuzu karıştırarak ilave edin. Bu sosu haşlanmış makarnayla harmanlayarak ılık ya da soğuk servis yapın.

SADE MAKARNA (İSTANBUL)

Yarım kilo makarna

3 kaşık tereyağ

Tuz

Bir tencereye biraz tuz ve beş litre su koyarak kaynatın. Kaynarken makarnaları suya atın. Dokuz dakika sonra suyunu süzün, tavada tereyağı kızdırarak üzerine dökün.

makarna soslari

Genel olarak *spagetti*, *linguine* ve *capellini* türü makarnalara pesto, sarımsaklı zeytinyağı ve kum midyeli soslar yakışır.

Fettucini türüne daha kremalı ya da peynirli soslar gider.

Daha kalın ve silindir tüpe benzeyen *penne* ve *rigatoni* ise kıymalı ve sebzeli soslara uygundur.

İç i oyuk deniz kabuğunu andıran *conchiglie* ve *lumache* ve bardak biçiminde oyuk *orecchiette* için ince kıyılmış sebze, et ve balık parçalarıyla hazırlanan soslar uygundur, çünkü bu makarnaların büyük oyukları sosun içindeki parçacıkları tutar.

Fussili ve *rotelle* çok daha ufak parçacıkları bulunan soslara uygundur, çünkü burgularının oyukları ancak onları tutabilir.

Bu arada *papardelle*yi unutuyordum. Bu papyona benzeyen makarna İtalya'da mutlaka tavşan sosuyla yenir. Ama siz İtalyan olmadığınız a göre domatesli, peynirli ya da kıymalı sosla yiyebilirsiniz.

İtalya'da bir atasözü vardır: "Masadaki konuklar makarnayı beklemelidir, makarna onları beklemez!"

İşte bu nedenle sosunuzu daima önceden hazırlayıp dolapta bekleterek makarnanın haşlanma süresinde kaynar hale getirmelisiniz. Ya da makarnadan hemen önce sosu hazırlayıp sos piştiğinde makarna haşlanana kadar sıcakta tutup makarnayı süzer süzmez bir saniyede sosu makarnaya boca etmelisiniz.

Aşağıdaki tarifler verilirken parmesan (yoksa taze kaşar) ve karabiberin sofrada tabaklara döküleceği varsayılmıştır. Sosların tuzu da genelde az tutulmuştur. İsteyen sonra tuz ekebilir.

Tarifler bir paket makarna için verilmiştir. Yani dört beş kişiliktir.

BOLONEZ SOSU (İTALYA)

400 gr orta yağlı dana kıyma	1 defne yaprağı
2 kaşık zeytinyağı	1 diş karanfil
3 kaşık tereyağ	1 bardak kırmızı şarap
Yarım kg kereviz	4 domates
1 kuru soğan	2 kaşık ketçap
1 küçük havuç	Karabiber, tuz

Zeytinyağını ve tereyağı bir tencerede ısıtın. Küp doğradığınız kerevizi, yemeklik doğradığınız soğan ve havucu ilave ederek kısık ateşte, arasına tahta kaşıkla karıştırarak tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin.

Kıymayı tencereye ilave edin, tuz, karabiber, defne yaprağı ve karanfili de ekleyerek karıştırmaya devam edin. 10 dakika sonra şarabı ilave edin ve ateşi orta ısıya getirin ki şarap kaynayarak buharlaşsın.

Şarap yarı yarıya çektiğinde (yaklaşık 15 dakika sonra) domatesleri ve ketçapı katın, son bir kez daha karıştırarak tencerenin kapağını kapayın. 15 dakika sonra ateşten alın.

Bu sosu bir gün buzdolabında tuttuktan sonra tekrar bir taşım kaynatarak makarnaya karıştırmanızı öneririm.

Makarna çeşitleri: *Spagetti, bavetti.*

DOMATES SOSU (İTALYA)

Çeyrek bardak zeytinyağı

6 diş sarmısak

1 kuru soğan

6 soyulmuş küp doğranmış domates

1 tatlı kaşığı toz şeker

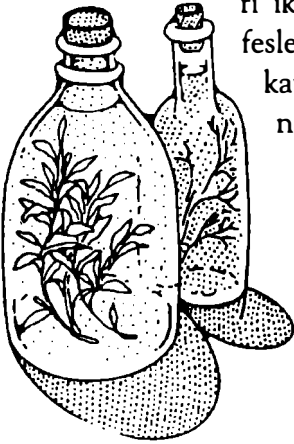
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Tavada zeytinyağında sarmısakları ve yemeklik doğranmış soğanları iki dakika kavurun. Domates, toz şeker, kuru fesleğen, tuz ve pul biber ilave ederek 15 dakika kaynatın. Domatesler suyunu çektiğinde sosunuz hazırdır.

Makarna çeşidi: *Capellini, spagetti, linguine.*



PESTO SOSU (ITALYA)

1 demet taze fesleğen
1 kaşık çam fıstığı
3 diş sarımsak

Yarım demet maydanoz
Çeyrek bardak zeytinyağı
Karabiber, tuz

Bu sosu hazırlamaya başlamadan en az iki saat önce zeytinyağını buzdolabına koymalısınız. Çam fıstıklarını yağsız tavada iki dakika karıştırarak bir kenara alın.

Mutfak robotuna önce sarımsakları koyun, iyice ezilip kenarlara yapıştığında bir kaşık yardımıyla kenarlardan ortaya alarak robotu tekrar döndürün, iyice krema kıvamına getirin. Çam fıstıklarını robota atarak ufalayın. Son olarak fesleğen ve maydanozu ilave ederek robotta iyice karıştırın.

Zeytinyağını buzdolabından çıkararak robota önce yarısını koyun, çalıştırın, sonra kalanın yarısını ilave ederek tekrar çalıştırın. En son da geriye kalan zeytinyağını katarak karıştırın. Robota son turunu yaptırmadan önce tuz ve karabiber koyun.

Makarna çeşitleri: *Capellini, spaghetti, linguine.*

SARMISAKLI ZEYTİNYAĞI SOSU (İTALYA)

Çeyrek bardak zeytinyağı

Yarım çay kaşığı pul biber

6 diş ince dilimlenmiş sarımsak

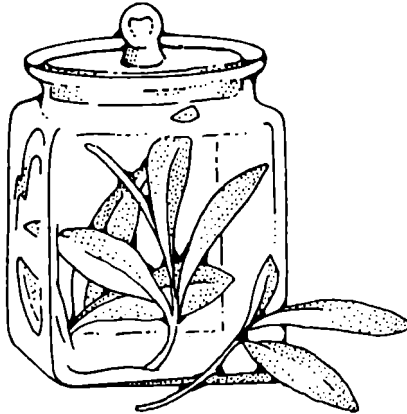
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz

Bir tavada kısık ateşte zeytinyağını cızırdatmadan, sarımsak, maydanoz ve pul biberi dört dakika çevirin. Sarımsaklar kahverengine dönerken ateşi söndürün.

Zeytinyağını süzerek sos olarak kullanın. Tavada kalan sarımsak, pul biber ve maydanozları atın.

Bu sosu zeytinyağı yerine iki tepeleme kaşık tereyağ kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

Makarna çeşitleri: *Spagetti ve spagettini*.



hamur işleri - pilavlar

ALT ÜST BÖREĞİ (ÇORUM)

Hamuru için:
8 bardak un

1 kaşık kuru maya
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo kıyma
400 gr katıyağ
1 bardak zeytinyağı

2 demet maydanoz
2 yumurta
Karabiber

Unu bir kaba eleyin. Maya, tuz ve iki buçuk bardak ılık suyu, maya eriyinceye kadar karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açarak mayalı suyu dökün. Parmak uçlarınızla unu suya yedirerek yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru kabarmabileceği bir kâseye koyun, üzerini streç film ya da temiz bir bezle kapayın. Ilık ortamda yaklaşık 15-20 dakika kabarmaya bırakın. Mayalanan hamuru altı eşit parçaya bölerek topak haline getirin. Oklavayla unlanmış bir tezgâhta yufka inceliğinde açın.

Katıyağı bir tavada eritin. Köpüğünü alarak zeytinyağını karıştırın. Yufkaların aralarına bu yağ karışımından sürerek üçer üçer üst üste koyun. Dört bir yanından ortaya doğru bohça biçiminde katlayarak yeniden açın.

Maydanozu ince ince kıyın. Kıymayı tuz, biber ve maydanozla karıştırarak harcı hazırlayın.

Kalan yağla tepsiyi iyice yağlayın, bir kat hamuru tepsiye yayın. Yumurtaları çırparak hamurun üzerine sürün. Harcı yayarak aynı bi-

çimde hazırladığınız öteki yufkayı üzerine kapayın. Kenar fazlalıklarını alarak bıçağın ucuyla kenarlarını tepsinin içine itin. Böreğin üzerine kalan eritilmiş yağı sürdükten sonra önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin. Bir yüzü piştiğinde diğer yüzünü çevirerek yaklaşık 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ARPA ŞEHRIYELİ PILAV (AFYON)

2 bardak pirinç

3 kaşık tereyağ

1 kahve fincanı arpa şehriyesi

Tuz

Pirinci bir tepside ayıklayın, üstünü örtecek miktarda ılık tuzlu su koyun ve iyice soğuyuncaya kadar suda bekletin. Su soğuyunca pirinçlerin kırılmamasına dikkat ederek birkaç defa ovun, sonra suyu dökün. Pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar soğuk suyla yıkayın, en sonuncusunda suyu iyice süzün. Bir tencereye tereyağı koyun, üç bardak su ve bir kaşık tuz ekleyerek kaynamaya bırakın.

Arpa şehriyesini üç kaşık tereyağ içinde kızarıncaya kadar kavurun. Şehriyeler iyice kavrulunca kevgirle alın ve içinde bol kaynar su olan bir tencerede yarım saat haşlayın. Şehriyelerden artan yağı kaynamakta olan pilav suyuna katın. Pilav suyu iyice kaynayınca suyu süzölmüş pirinci ve kavrulduktan sonra haşlanmış arpa şehriyesini tencereye koyun. Tahta kaşıkla bir iki defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapayın ve pirinçler suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişmeye bırakın.

Pilav suyunu tamamen çekince tencerenin üstüne bir peçete koyun ve tencerenin kapağını kapayın. Çok kısık ateşte 5-10 dakika pilavı demlendirin. Tencereyi ocaktan indirmeden önce pilavı bir defa karıştırarak servis tabağına alın ve servis yapın.

ARPA ŞEHİRİYESİ PİLAVI (İSTANBUL)

1 bardak arpa şehriyesi

1 kaşık sıvı yağ

2 kaşık tereyağ

Karabiber, tuz

İki kaşık tereyağ ve bir kaşık sıvı yağda şehriyeleri çok hafif kavurun. Bir bardak su, biraz tuz ve karabiber ekleyin. Tencerenin ağzını kapayarak pilav gibi kısık ateşte pişirin.

BULGUR PİLAVI (GAZİANTEP)

2 bardak bulgur

3 kaşık tereyağ

Tuz

Bulguru iki bardak kaynar suyla orta ateşte pişirin. Bulgur tamamen suyunu çekince ocaktan indirin. Tavadaki kızdırılmış yağı üzerine dökün.

DOMATESLİ PİLAV (İZMİR)

2 bardak pirinç

1 kaşık tereyağ

2 büyük domates

Tuz

Bir tencerede yağda, domatesi suyunu çekene kadar kavurun. Pirinci ilave edin, kavurmadan üç bardak sıcak su ve tuz ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Pilavı 5-10 dakika demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

ERİŞTE (ERZURUM)

Yarım kilo erişte

2 kaşık sıvı yağ

4 kaşık eritilmiş tereyağ

200 gr kaşar peyniri

Tuz

Bir tencereye on bardak su, tuz ve sıvı yağ koyarak karıştırın. Erişterleri katın, orta ateşte 15 dakika pişirin. Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirin ve 15 dakika dinlendirin. Üzerine kaşar peyniri serpererek servis yapın.

İÇ PİLAV (İSTANBUL)

<i>2 bardak pirinç</i>	<i>1 haşlanmış havuç</i>
<i>2,5 kaşık tereyağ</i>	<i>3,5 bardak et suyu</i>
<i>2 kaşık çam fıstığı</i>	<i>2 kaşık kuş üzümü</i>
<i>Yarım kuzu ciğeri</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>Yarım bardak bezelye</i>	

Pirinci ayıklayıp yıkayın, ılık tuzlu suda 30-40 dakika ıslatın.

Az yağda fıstığı pembeleştirin, çok küçük doğranmış ciğeri ilave ederek kavurun. Bezelye ve havucu ekleyerek birkaç kere çevirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Pilav tenceresinde yağı eritin, süzölmüş pirinci koyun, tanelerin kırılmamasına dikkat ederek karıştırın. Sıcak et suyu, tuz ve karabiber ilave ederek tencerenin kapağını kapayın. Önce yüksek ateşte, sonra orta ve en son kısık ateşte pişirin. Pirinçler suyunu çektikten 10 dakika sonra ateşten alın, 20 dakika dinlendirin. Pilava, hazırladığınız ciğer karışımını ve ayıklayıp yıkadığınız kuş üzümünü koyarak karıştırın.

KOL BÖREĞİ (ANKARA)

3 avuç un

1 yumurta

1 kaşık sirke

1 çay bardağı tereyağ

1 paket kabartma tozu

Kıymalı ya da peynirli harç

1 yumurta sarısı

Tuz

Unu eleyin, ortasını açın. İçine yumurta, sirke, tuz, kabartma tozu ve bir bardak ılık su katın, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru beş eşit parçaya ayırın. Tek tek açıp yağlayarak bohça biçiminde kapayın. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra tekrar dikdörtgen açın, içine kıymalı ya da beyaz peynirli harç koyun, kol biçiminde katlayın. Üstüne yumurta sarısı sürün, ince kesin, orta ateşte yarım saat pişirin.

KUSKUS PILAVI (UŞAK)

1,5 bardak kuskus

200 gr beyaz peynir ya da kaşar peyniri

3 kaşık tereyağ

Tuz

İki bardak suyu kaynatın, kuskusu ilave edin, pişerken tuzunu ayarlayın. Kuskus suyunu iyice çektikten sonra bir tavada kızdırdığınız yağı ve ufalanmış peyniri üzerine dökerek ikram edin.

MANTI (KAYSERİ)

Aldığı kadar un	1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt	1 çay bardağı karbonat

Harcı için:	
250 gr kıyma	Maydanoz
1 soğan	Karabiber, tuz

Üzeri için:	
1 bardak yoğurt	1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
4 diş sarmısak	3 kaşık yağ
1 kaşık salça	1 kaşık nane

Aldığı kadar unu büyükçe bir kapta yoğurt, sıvıyağ, karbonat ve yarım çay bardağı suyla karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutun. Hamuru on beş dakika buzdolabında dinlendirin.

Kıymayı rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozla karıştırın.

Dinlenen hamuru buzdolabından alın, oklavayla üç dört mm incelikte açın. Bir çay bardağının ağzıyla hamuru kesin. Daire biçiminde kesilmiş hamurların içine hazırladığınız harçtan koyarak ağzı açık kalacak biçimde büzün. Hazırladığınız mantıları fırın tepsisine dizin, mantıların altı üstü pembeleşinceye kadar kızartın. Bir bardak sıcak su koyarak hafifçe yumuşatın. (Bu mantıyı fırında kızartmadan suda haşlayarak da hazırlayabilirsiniz.)

Hazırladığınız sarmısaklı yoğurdu mantıların üzerine sıcakken dökün. Üç kaşık domates salçalı, kırmızıbiberli yağı üzerine gezdirin, nane serpererek ikram edin.

ÖZBEK PİLAVI (İSTANBUL)

2 bardak pirinç

150 gr koyun eti

3 bardak et suyu

6 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı tarçın

10 dövülmüş karanfil

10 kakule

Karabiber, tuz

Pirinci ayıklayarak sıcak tuzlu suda ıslatın. Soğuyuncaya kadar bekletin. Tekrar yıkayarak süzün.

Bir tencere suda eti haşlayın, zaman zaman köpüğünü alın. Et iyice yumuşayıp piştikten sonra tencereyi ocaktan indirin.

Eti haşlama suyunun içinden alarak süzün. Bir başka tencerede tereyağda, haşlanmış eti kavurun. Yağıyla birlikte pilav tenceresine koyun.

Üç bardak et suyunu ince tel kevgirden geçirdikten sonra baharat ilave ederek bir iki taşım kaynatın ve kaynar kaynar etin üzerine dökün. Etle birlikte bir taşım daha kaynatarak içine pirinci koyun. Pilav pişirir gibi pişirin. Demlendirdikten sonra bir servis tabağına alt üst ederek ikram edin.

PAPARA (GİRESUN)

<i>1 Ramazan pidesi</i>	<i>200 gr peynir (beyaz, kaşar, köy peyniri)</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	<i>100 gr tereyağ</i>

Pideyi karelerinden ayırarak bölün. Tavaya tek sıra olarak dizin. Tuzlu sıcak suyla ıslatarak bekletmeden kalan suyu süzün.

Üzerine kıyılmış maydanozla karıştırılmış rendelenmiş peyniri serpin. Tereyağı kızdırdıktan sonra üzerine gezdirin. Kısık ateşte altı kızarana ve peynir eriyene kadar pişirin.

PEYNİRLİ SİĞARA BÖREĞİ (İSTANBUL)

<i>1 kg yufka</i>	<i>50 gr kaşar peyniri</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	<i>2 yumurta</i>
<i>300 gr beyaz peynir</i>	<i>2 bardak çiçek yağı</i>

Maydanozu ince ince doğrayın, peynirleri ufalayıp iki yumurtayı (birinin beyazını bir başka kaba ayırarak) ilave edin ve karışımı iyice homojen hale getirin.

Yufkayı masa üzerinde açın, ortadan ikiye bölüp birbirinin üzerine katlayın ve ortadan dört eşit üçgene ayırarak kesin. Tek tek geniş tarafı önünüze gelecek biçimde alıp fındık büyüklüğünde peynir karışımı koyun, geniş uçlarını karışımın üzerine katlayıp çok sıkı olmayan bir rulo halinde sarın. Uç kısmını yumurta beyazına sürüp yapıştırın ve bir tabağa dizin.

Derince bir kapta yağı kızdırın, börekleri azar azar koyarak kızartın ve sıcak sıcak servis yapın.

PUF BÖREĞİ (SAKARYA)*1 kg buğday unu**1 paket kabartma tozu**Yarım kilo beyaz peynir**Yarım demet maydanoz**2 bardak sıvı yağ**Tuz*

Un, su, tuz ve kabartma tozuyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Beyaz peyniri ufalayın, ince kıyılmış maydanozla karıştırın.

Hazırladığınız hamuru ikiye bölün. Silindir biçiminde yuvarlayın. Bir hamuru 12 parçaya bölün. Her bir parçayı 25-30 cm çapında açın. İki köşesine peynir koyun, kapayın, ruletle kesin, tepsi ya da bir temiz bez üzerine alın. Pişirinceye kadar kurumaması için üzerini örtün.

Bir tencereye sıvı yağ koyun, kızdırın ve börekleri içine atın, pembe bir renk alıncaya kadar altını üstünü kızartın. Kâğıt havlu üzerine çıkarın ve servis yapın.

RAMAZAN PİDESİ (İSTANBUL)

1 kg un	1 kahve fincanı sıvı yağ
50 gr maya	1,5 kaşık çörek otu
100 gr tereyağ	1,5 bardak su
1 çay kaşığı toz şeker	
1,5 kaşık yoğurt	
Tuz	

Mayayı bir fincan ılık suda eriyinceye kadar karıştırarak bekletin. Tereyağı eritin, ılıtın. Unu hamur yoğurma kabına alın, mayalı su, eritilmiş tereyağ, tuz ve şeker ilave ederek karıştırın. Bir buçuk bardak suyu azar azar unlu karışıma yedirerek düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki eşit parçaya bölün, top biçimi verin. Üzerlerine bıçağın ucuyla hafif derin kesilmiş bir artı işareti yapın, beş dakika dinlendirin.

Hamurları un serpilmiş zemine alın, merdaneyle inceltin ve yuvarlak pide biçiminde açın. Pidelerin üzerini kaşığın sapıyla baklava biçiminde çizin. Yoğurdu çırpın, fırçayla pidelerin bütün yüzeyini kaplayacak biçimde sürün. Hamurların üzerine çörek otu serpin, nemli bezle örtün ve oda ısısında yarım saat bekletin.

Bir fırın tepsisine fırçayla zeytinyağı sürün, önceden 160° C ısıtılmış fırında pidelerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilınınca dilimleyerek servis yapın.

Pidenin üzerine dilerseniz susam taneleri de serpebilirsiniz.

SU BÖREĞİ (ANKARA)

200 gr beyaz peynir
1 yumurta

1 bardak kırılmış maydanoz
4 kaşık süt

Hamur malzemesi:

2 3/4 bardak un

8 kaşık sıvı yağ

3 yumurta

Tuz

1 bardak un ya da mısır nişastası

Peyniri bir kâsede çatalla ezin, bir yumurta, maydanoz ve süt katarak karıştırın.

Unu eleyin. Ortasına üç yumurta, tuz ve beş kaşık su koyun, esnek bir hamur tutun. İyice yoğurduktan sonra nemli bir beze sarak yarım saat dinlendirin. Hamuru açacağınız yere bir bardak un ya da mısır nişastası serpin, hamuru rulo yapın, dokuz eşit parçaya bölün. Her birini yoğurarak top haline getirin, unlayın, tekrar nemli beze sarın. Unlu zeminde toplardan birini önce merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde açın. Sonra yufkayı unlayarak ince bir oklavayla 25-30 cm çapında açın. Bu işlemi diğer sekiz hamur için de tekrarlayın. Elde ettiğiniz ince yufkaları aralarına yağlı kâğıt koyarak üst üste dizin. Tepsiyi iyice yağlayın. İçine en büyük yufkanızı haşlamadan çiğ yayın, yağlayın.

Büyük bir tencerede su kaynatın. Yanına soğuk suyla dolu büyük bir tencere daha koyun. Bir yufka alın ve kaynar suya bastırın. Bir bir buçuk dakika haşladıktan sonra kevgirle çıkararak soğuk suya atın. İki dakika bekletin. Yufkayı hafifçe soğuk sudan çıkararak elinizle suyunu sıkın, tepsideki pişmemiş yufkanın üstüne yayın. Bu işlemi beş yufka için tekrarlayın.

Son yufkanın üzerine harç malzemesini tamamen yayın, üzerine bir çiğ yufka daha serin, kalan haşlanmış yufkaları yerleştirin. En üste yine bir çiğ yufka koyun, kalan erimiş yağı dökün. İçleri pişip dışı nar gibi kızarıncaya kadar fırında bir buçuk saat pişirin. Servis tabağına ters çevirerek dilimleyin.

TAVUKLU PİLAV (İZMİR)

250 gr haşlanmış tavuk
2,5 bardak tavuk suyu
1,5 bardak pirinç
1 kaşık tuzsuz tereyağ
1 çentilmiş kuru soğan
1 diş dövülmüş sarımsak

1 kıyılmış yeşil biber
50 gr çekirdeksiz kuru üzüm
Yarım çay kaşığı pul biber
50 gr yer fıstığı
Karabiber, tuz

Tuzsuz tereyağı ya da zeytinyağını bir tencerede kızdırın, soğanla sarımsağı hafifçe öldürün. Pirinci ilave edin ve rengi değişinceye kadar soğanla birlikte kavurun. Tavuk suyu, pul biber, kıyılmış yeşil biber ve kuru üzümü katın.

Kaynama noktasına gelince altını kısın, bir kez karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapayın. 15 dakika hafif ateşte pişirin. Yer fıstığını, haşlanmış, ufak parçalara ayrılmış tavuğu, tuz ve karabiberi koyun. Tencerenin kapağı kapalı olarak 5-10 dakika pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten indirir indirmez servis yapın.

TEPSİ BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg hazır yufka

3 yumurta

2 bardak süt

Çeyrek bardak sıvı yağ

250 gr beyaz peynir

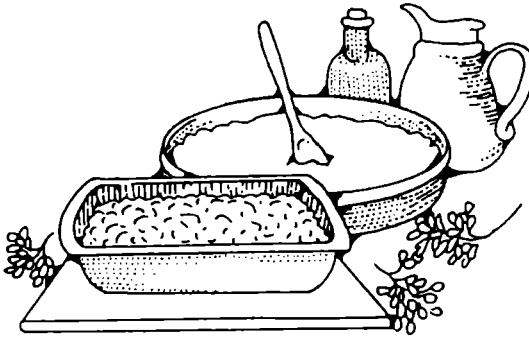
1 demet kıyılmış maydanoz

6 kaşık eritilmiş katıyağ

Bir kâsede yumurtayı sütle iyice çırpın. Fırın tepsisini sıvı yağla iyice yağlayın. Yufkaları tepsi biçiminde keserek her defasında bir fırçayla sütlü karışımdan üstüne sürerek yarısını tepsiye dizin.

Harcı için bir kapta peyniri çatalla iyice ezin, maydanoz ekleyin ve yufkaların üzerine serin, eritilmiş katıyağı gezdirin. Kalan yufkaları da aynı biçimde yufkaların üzerine döşeyin. Üzerine kalan eritilmiş katıyağı gezdirin.

Önceden orta derecede ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin. Pembeleşip kızarınca böreği fırından çıkarın, dilimleyerek servis yapın.



TİRİT -1 (ANKARA)

1,5 bayat Ramazan pidesi
3 bardak et suyu
3 kaşık eritilmiş katıyağ
Sarmısaklı yoğurt
Kırmızıbiber

Bayat pideleri ufak parçalar halinde parçalayın ya da kesin, tepsiye dizin. Sıcak et suyunu üzerine dökün. Kısık ateşte suyu çekene kadar pişirin. Üzerine sarmısaklı yoğurt ve kırmızıbiber ilave ederek servis yapın.

TİRİT -2 (ÇANKIRI)

Yarım kilo kuşbaşı koyun eti	1 yumurta
3 soğan	5-6 diş sarmısak
3 kaşık katıyağ	1 fincan sirke
Yeterince bayat eklemek	Karabiber, tuz

Kuşbaşı eti kavurun. Soğanları doğrayarak yağda öldürün. İçine kavurduğunuz etleri atın. İki bardak su ve yeterince bayat eklemek parçaları ilave ederek kaynatın. Yumurtayı kırarak ekleyin. Dövülmüş sarmısağı sirkeyle karıştırarak ilave edin. Bir iki taşım kaynatın. Tuz ve karabiber ekin, sıcak ikram edin.

TRABZON LAVAŞI (TRABZON)

1 lavaş

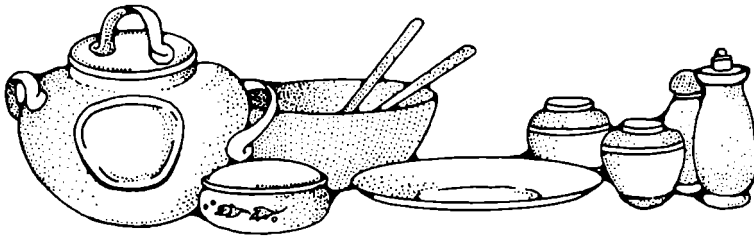
250 gr Trabzon peyniri

100 gr tereyağ

Tavayı yağlayın, lavaşın yarısını tavaya koyun. Peyniri üzerine rendeleysin. Lavaşın diğer yarısıyla peyniri kapayın. Üzerine sıcak su dökerek ıslatın. Kalan suyu süzün.

Tereyağı kızdırdıktan sonra lavaşın üzerine gezdirin. Kısık ateşte altı kızarana kadar pişirin.

Lavaş, Trabzon'da Ramazan ayında satılan ince ktır bir yufka türüdür.



ÇATAL (İSTANBUL)

3,5 bardak un	125 gr katıyağ
1 yumurta	1 kaşık mahlep
Yarım çay bardağı toz şeker	1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı zeytinyağı	1 kaşık tuz
1 çay bardağı yoğurt	

Üzerine için:

1 yumurta sarısı
Çörek otu

Yumurtayı çırpın. Toz şeker ve zeytinyağı ekleyerek tekrar çırpın. Yoğurt, oda sıcaklığındaki katıyağ ve tuz ilave ederek karıştırın. Mahlep, elenmiş un ve kabartma tozunu katın, yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, iki avcunuzun arasında yuvarlayın. Hamurları birbirine ekleyerek çatal biçimi verin.

Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Hamurların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin. Önceden 180° C ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tepside soğuttuktan sonra servis tabağına alın.

ELMALI KURABİYE (İSTANBUL)

1 bardak katıyağ	1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 bardak yoğurt	Vanilya
3 bardak un	100 gr pudra şekeri

Harcı için:

2 elma	1 kaşık toz şeker
1 avuç kuş üzümü	Tarçın

Oda sıcaklığındaki margarini yoğurtla iyice karıştırın. Un ve kabartma tozu ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın, dinlendirin.

Rendelenmiş elma, üzüm, şeker ve tarçını karıştırarak harcını hazırlayın.

Dinlendirilmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alın, elinizle yassı bir biçim verin. Ortasına bir parça harç koyun, iki ucundan birleştirin. Bir fırın tepsisine dizin, 200° C ısıtılmış fırında pişirin. Sıcakken vanilyalı un ve şekerle bulayın, servis tabağına alın.

KURABIYE (İSTANBUL)*11 kaşık un**100 gr tereyağ**4 kaşık toz şeker**Birkaç damla vanilya esansı*

Tereyağ, toz şeker ve vanilya esansını bir kâsede iyice karıştırın. Unu eleyin, hazırladığınız karışımı una katın. Bu karışımı aralıklı olarak öbek öbek küçük miktarlarda yağlanmış tepsiye sıralayın.

Önceden 190° C ısıtılmış bir fırında 15-20 dakika pişirin. Kurabiyeleri soğutmak için bir tel kevgirin üzerine almadan önce tepside beş dakika bekletin ve servise sunun.

LİMONLU KEK (İSTANBUL)*2 bardak un**4 yumurta**1,5 bardak şeker**1 paket vanilya**125 gr katıyağ**Yarım limon rendesi**1 limon suyu**1 paket kabartma tozu*

Yumurta, şeker ve vanilyayı çırpın, erimiş katıyağı ilave ederek biraz daha çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyerek yağladığınız kek kalıbına dökün ve 200° C ısıtılmış fırında pişirin.

POĞAÇA (sade, peynirli, kıymalı) (İSTANBUL)

Un

2 yumurta

1 çay bardağı yoğurt

125 gr katıyağ

1 çay bardağı sıvı yağ

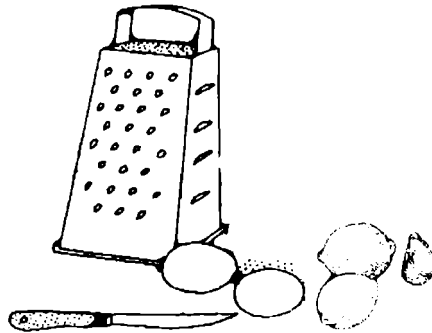
100 gr peynir ya da kıyma

Tuz

Bir kapta bir yumurta, yoğurt, tuz, sıvı yağ ve katıyağı iyice karıştırın. Karışıma aldığı kadar un koyun ve kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde yuvarlayın ya da oval açın, içine peynir ya da kıyma koyarak kapayın.

Bir tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün. 200° C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.



hoşafılar - kompostolar

AYVA KOMPOSTOSU (İSTANBUL)

2 kg ayva

1 limon suyu

2 bardak şeker

Ayvayı yıkayın, soyun, çekirdek yatağını çıkarın. Kabuklarını ve orta kısımlarını (çekirdekleriyle birlikte) 4-5 bardak suda kaynatın, suyunu süzün.

Dilimlenmiş ayvaları bu suyun içinde çok yumuşamadan haşlayın. Şeker ve limon suyunu ilave edin, bir süre daha kısık ateşte kaynatın. Ocağı kapayın. Tencerenin kapağı kapalı olarak soğuyuncaya kadar bekletin.

ÇİR HOŞAFI (ANKARA)

250 gr kuru erik ya da zerdali

2 bardak toz şeker

Kuru eriği ya da kuru zerdaliyi beş bardak suyla iyice haşladıktan sonra toz şeker ilave ederek tatlandırın. On dakika daha kaynatın. Soğuduktan sonra servis yapın.

ELMA KOMPOSTOSU (İSTANBUL)

1 kg elma

2 bardak toz şeker

Elmaların kabuklarını soyun, oyacakla ortalarını çıkarın, arzuya göre bütün ya da boyuna iki parçaya kesilmiş olarak tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar suyla kaynamaya bırakın.

Elmalar pişince iki bardak şeker atın, bir süre daha kaynatın, soğuduktan sonra servise sunun.

Elmaları bütün olarak hazırlıyorsanız oyulan yerlerine kaymak koyarak servis yapabilirsiniz.

KARIŞIK KOMPOSTO (İSTANBUL)

Yarım kilo mevsim meyvesi

Karanfil

1,5 bardak toz şeker

Bir tencerenin içine mevsim meyvelerini küçük küçük doğrayın. Şeker ve beş bardak su ilave edin. Üzerlerine arzu ettiğiniz kadar karanfil koyun. Meyveleri yumuşayıncaya kadar pişirin. Soğuyunca servis yapın.

KURU ERİK HOŞAFI (KASTAMONU)

*Yarım kilo erik
1 bardak toz şeker*

Kuru erikleri yıkayın. Dört bardak suda iki taşım kaynatın. Şeker ilave edin, 10 dakika daha kaynatın. Bu kaynatma eriğ in sertliğine göre değ işir. Erikler ezilip dağılmamalıdır. Erik hoşaf ı iyice ılınınca buzdolabında soğutun. Soğuduktan sonra servis yapın.

KURU KAYISI HOŞAFI (MALATYA)

*Yarım kilo kuru kayısı
1 bardak şeker*

Kuru kayısıları yıkayın, dört bardak soğuk suyla yumuşayıncaya kadar pişirin. Şeker ilave edin, bir taşım 10 dakika kaynatın, ateşten alın, soğuduktan sonra kâselere koyun.

PORTAKAL KOMPOSTOSU (ANTALYA)

3 portakal

400 gr toz şeker

Portakalların kabuklarını soyarak incecik kıyın, üzerini örtecek kadar su koyun, suyu birkaç defa değiştirerek kaynatın.

Şurubu hazırlayın. Portakalları ikiye bölün, çekirdeklerini çıkardıktan sonra kabuklarıyla birlikte şuruba atarak bir iki taşım kaynattıktan sonra soğutun.

VIŞNE KURUSU HOŞAFI (İSTANBUL)

Yarım kilo vişne kurusu

1 bardak toz şeker

Vişneleri şişmeleri için ılık suda iki saat bekletin. Sonra çekirdeklerini çıkararak yıkayın. Dört bardak suda iki taşım kaynatın. Şeker ilave edin, 10 dakika daha kaynatın. Vişneler ezilip dağılmamalıdır. Vişne hoşafı iyice ılınınca buzdolabında soğutun. Soğuduktan sonra servis yapın.

içecekler

AYRAN (İSTANBUL)

1 kg yoğurt

Tuz

Büyükçe bir kâsede yoğurdu azar azar su katarak iyice çırpın, koyuluğunu arzuya göre ayarlayın, tuz ilave ederek servis yapın.

Susurluk ayanı kıvamını elde etmek için iki kaşığ tereyağı tava da eritin ve sıvılaştığı anda kâsedeki ayanla birlikte blenderde iki dakika karıştırın. Ayanınız bol köpüklü olacaktır.

ÇAY (RİZE)

Çayı demliğe bardak başına bir tatlı kaşığı çay hesabıyla koyun. Soğuk suyla çalkalayıp süzerek çayın tozunu atın. Demliğin içine 10 bardak aya bir kesme şeker hesabıyla şeker atın ve çayın seviyesini geçmeyecek biçimde demliğe oda sıcaklığında su koyun. Demliğin altındaki çaydanlığı suyla doldurarak kaynamaya bırakın. Kaynama noktasına ulaştığında altını kısın ve beş dakika sonra kaynar sudan demliğe ilave edin. Beş dakika daha bekletin. Çay bardaklarına yarım dem, yarım kaynar su koyarak çayları servise sunun.

Yukarıda tarif Ramazan için özel olarak verilmiştir. Çay, bu tarifle uygun yapıldığında çok uzun süre servis yapılabilecektir. Yani normal tarifle yapılan çaylar en fazla 40 dakika dayanabilirken bu tarifle yapılan ayı ateşte üç saate kadar deminde acıma ve ekşime olmaksızın sürekli tutabilirsiniz.

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ (GAZİANTEP)

175 gr demirhindi püresi

3 bardak toz şeker

Çelik bir tencereye, üç litre suyla birlikte demirhindi püresini koyun ve yumuşaması için bir gece bekletin.

İçine şeker ilave ederek 10 dakika kaynatın, soğumaya bırakın. Şerbet soğuyunca, kuru bir cam kaba alarak buzdolabında soğutun ve servis yapın.

LİMON ŞERBETİ (İSTANBUL)

7 limon suyu

1 yumurta akı

3 bardak toz şeker

Toz şekeri iki buçuk litre suyla bir tencerede karıştırın. Yumurta akını kar haline gelinceye kadar çırpın, şekerli suya karıştırın ve tencereyi ocağa koyun.

Şerbet kaynayınca altını kapayın. Yumurta akı nedeniyle üzerinde oluşan köpüğü kevgirle alın. Limon suyunu tencereye ilave edin ve ılımaya bırakın.

Tülbentten geçirin, buzdolabında soğutun ve servis yapın.

LİMONATA (İSTANBUL)*10 limon**2 bardak toz şeker**Yarım demet taze nane*

Limonların kabuklarını rendeleyin. Naneleri ince kıyın, naneleri ve rendelenen limonun kabuklarını bir kaba yayın. Üzerine yarım bardak toz şeker serpin. Buzdolabında üç saat dinlenmeye bırakın.

Limonların suyunu sıkın. İçine kalan bir buçuk bardak toz şeker ekleyin, şekerler eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabına koyun. Üç saat sonra şekerli kabukları elinizle mıncıklayarak sulandırın ve limon suyunun içine koyun.

Karışımı ince süzgeçten süzün ve buzdolabında tutun. İhtiyaç olduğunda hazırlamış olduğunuz limonata şurubunun bir ölçeğine dört ölçek su ilave ederek servis yapın.

NAR ŞERBETİ (ANTALYA)*1,5 kg nar**2 bardak toz şeker*

Narları tanelerine ayırın, iki litre suyla birlikte tencereye alın. Elinizle iyice ovun. Şeker ilave edin, orta ateşte bir taşım kaynattıktan sonra altını kapayın ve soğumaya bırakın. Tülbentten süzün, buzdolabına koyun.

PORTAKAL ŞERBETİ (İSTANBUL)

1,5 kg portakal
2 bardak toz şeker

Şekeri iki litre suyla kaynatın, ocaktan alın. Portakalların sularını sıkın, şekerli su karışımına ekleyin. Soğuduktan sonra tülbentten geçirin ve buzdolabına koyun.

SALEP (EDİRNE)

9 kahve kaşığı salep
6 bardak süt

7-8 kaşık toz şeker
2 kahve kaşığı tarçın

Salebi soğuk sütle birlikte temiz bir kaba koyun, çok hafif ateşte 10-15 dakika karıştırarak pişirin. Salep zerrelerinin tamamen erimiş olmasına dikkat etmelisiniz. Şeker ilave edin ve karıştırmaya devam ederek bir süre daha pişirin. Koyuluğu un çorbası kıvamına geldiği zaman ateşten alarak bardaklara koyun ve üzerine tarçın serpererek ikram edin.

VIŞNE ŞERBETİ (İSTANBUL)

1 kg vişne
2 bardak toz şeker

Vişnelerin saplarını ayıklayarak yıkayın. Çekirdeklerini ayırmadan şekerle birlikte bir tencereye koyun, elinizle iyice ezin. İki litre su ilave ettikten sonra orta ateşte bir taşım kaynatın, ılımaya bırakın. Tülbentten geçirin, buzdolabında soğumaya bırakın.

tatlılar

AYVA TATLISI (İSTANBUL)

2 ayva

3 diş karanfil

2 bardak şeker

2 kaşık kaymak

Antep fıstığı içi

Ayvaları yıkayın, kabuklarını soyun, ikiye bölün, çekirdekleri ve çekirdek yataklarını çıkarın.

Ayvaları yayvan bir tencereye dizin, üzerine ayvaların yarısına gelecek kadar su, karanfil ve ayva çekirdeklerini koyun, hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ayvaların ortalarına şeker koyun, ateşi çok kısık hale getirin, zaman zaman tencerenin kapağını açarak ayvaların ortalarına soğuk su gezdirin, kıvama gelinceye kadar bu işlemi birkaç kez tekrarlayın.

Ayvalar saydam bir hal alıp rengi koyulaşınca ateşten alın. Soğuyunca servis tabağına alın, ortalarına kaymak ya da kıyılmış ceviz ve fındık koyun. Tencerede kalan şurubu üzerine gezdirin, yeşil fıstık serpin.

BAKLAVA (GAZİANTEP)

1 kg un	700 gr baklava yağı
3 yumurta	300 gr ceviz içi
10 gr limon tuzu	Tuz
400 gr nişasta	

Şerbeti için:

1 kg toz şeker
1,2 kg su

Yarım limon suyu

Unu eleyin, ortasını açın, yumurtaları kırın, su, limon tuzu ve tuz ekleyin. Hamur kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun. Hamuru en az bir saat dinlendirin, sonra yumaklara ayırın.

Yumakları nişastaya bulayarak elinizle bastırın ve en az beş dakika daha bekletin. Merdaneyle pazıya alın. Yarım saat sonra oklavayla, onarlı pazıları nişasta yardımıyla baklava yufkası olacak biçimde açın.

Açtığınız baklavaları, yağlanmış tepsiye yarım yarım döşeyin. Ortasına ceviz içi koyun, dilimleyin. Ilık yağı üzerine gezdirerek dökün. 170° C ısıtılmış fırında pişirin.

Şerbet malzemelerini 15 dakika kaynatın, altını kapayın. Fırından çıkardığınız baklavanın üzerine dökün.

CEVİZLİ GÜLLAÇ (İSTANBUL)

12 yaprak güllaç
2 bardak toz şeker
1 litre süt

Bir tutam vanilya
200 gr çekilmiş ceviz içi
1 kahve fincanı gülsuyu

Güllaçların kenarlarındaki sert kısmı yaklaşık bir cm eninde makasla kesin. Her yaprağı tam ortadan ikiye ayırın.

Süt, şeker ve vanilyayı bir tencerede şeker eriyene kadar kaynatın. (Süt ılık olursa, güllaçlar sütü çekerek lapa gibi olur.)

Yarım güllaç yapraklarından birini bir tepsiye koyun, üzerine bir kepçe sıcak şekerli süt dökün. Güllaç yumuşayınca elinizle ikiye katlayarak alt üst edin. Küçük bir kâseye iki kat olarak yerleştirin, ortasına bir kaşıkla ceviz içi koyun, kenarları üzerine katlayın. Kenarlı bir tepsiye kâseyi ters yüz ederek, güllaçın biçimi bozulmadan koyun. Bütün yaprakları bu biçimde biçimlendirdikten sonra üzerine kaynar süt dökün. Gülsuyu serpin, servis saatine kadar bekletin.

Ceviz içi yerine 150 gr yeşil fıstık ya da rendelenmiş Hindistan-cevizi kullanabilirsiniz. Harç olarak da bir kaşık nişasta, bir kaşık pirinç unu, yarım litre süt, yarım bardak şekerle muhallebi de yapabilirsiniz. Muhallebiyi güllacın içine soğuk koymalısınız.

Daha kolay bir yöntem için yaprakların altısını bütün olarak bir tepsiye dizin, üstüne çekilmiş ceviz içi, muhallebi ya da kaymak koyun. Kalan altı yaprağı da üstüne dizin, sütü sıcak sıcak gezdirin. Güllaç soğuyunca dilimlere keserek servis yapın.

CEVİZLİ KABAK TATLISI (İSTANBUL)

1,5 kg bal kabağı

2 bardak toz şeker

1 kahve fincanı su

1 bardak çekilmiş ceviz içi

Bal kabağını dilimleyin, kabuğunu soyun ve çekirdekli kısımlarını ayıklayın. Etli kısımlarını iri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tencereye kabakları yerleştirin, üzerine toz şeker serpin. Bir kahve fincanı su gezdirin, tencerenin kapağını kapayın. Kısık ateşte, suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına aldığınız kabak dilimlerinin üzerine çekilmiş ceviz serperek servis yapın.

FISTIKLI TEL KADAYIF (İSTANBUL)

20 kadayıf

3 bardak şeker

1 kaşık limon suyu

1/3 bardak tereyağ

1 bardak fıstık

Şekeri üç bardak suyla kaynatın, limon suyu katın, köpükleri alın.

Kadayıfların içindeki sert hamur parçalarını ayıklayın. Kadayıfları bir kaba koyun, üzerine eritilmiş tereyağ ve su ilave edin, elle ovalayarak karıştırın. Orta boy kepçenin dibine fıstık yerleştirin, üzerine biraz kadayıf koyun, dövülmüş fıstık serpin, tekrar kadayıf koyun. Kenarlara taşan kadayıfları kepçede toplayın, iyice sıkıştırın, yağlanmış tepsiye çevirerek yerleştirin. Pembeleşinceye kadar fırında pişirin, üzerine ılınmış şerbet dökün. Soğuyunca servis edin.

GÜLLAÇ (İSTANBUL)

1 paket güllaç	250 gr dövülmüş ceviz
4 bardak süt	Çeyrek çay bardağı gül suyu
2 bardak toz şeker	1 nar

Sütü ısıtın, toz şeker ilave ederek kaynatın. Geniş bir tepsiye dökün. Güllaçları parçalara ayırın, tepsi içinde ıslatın. Ortasına dövülmüş ceviz koyun. Kenarlarını ortada toplayın, katlayın.

Katladığınız güllaçları başka bir tepsiye dizin. Kalan sütü üzerine dökün. Gül suyu ilave edin, üzerini nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

İRMİK HELVASI (İSTANBUL)

2 bardak irmik	2 kaşık çam fıstığı
200 gr katıyağ	1,5 bardağı şeker

Bir tencerede yağı eritin, içine irmik ve çam fıstığı koyun, hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.

Bir kapta iki buçuk bardak suyu kaynatın, şeker ilave edin, eritin.

Kavrulmuş irmiğe hazırladığınız şerbeti koyun, karıştırın, 10 dakika pişirin. Üzerini peçeteyle kapayın, 25 dakika dinlendirin, kevgirle karıştırdıktan sonra servis yapın.

KALBURABASTI (İSTANBUL)

1 3/4 bardak un

1/3 bardak maden suyu

3 kaşık dövülmemiş ceviz

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

1 1/4 bardak su

1 bardak şeker

2 tatlı kaşığı limon suyu

Şekeri ve suyu tencerede 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin, bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasını açın, maden suyunu koyun. Çevresine sıvı yağ gezdirin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Bir iki dakika yoğurun, 12 beze yapın. Her bezeyi kalbur ya da rende üzerine koyun, baş parmak dışındaki diğer parmaklarla üzerine bastırıp geri çekerek hamuru yassılaştırırken, rende ya da kalburun hamuru biçimlendirmesini sağlayın. Ortasına bir çay kaşığı ceviz içi koyun, rulo yaparak kapayın.

Tepsiyi bir kaşık yağla yağlayın. Hamurları dizin. Önceden 250° C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar 35 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerine soğuk şurubu dökün. Soğuk servis yapın.

KEMALPAŞA TATLISI (BURSA)

50 Kemalpaşa tatlısı
5 bardak şeker

Kaymak

Beş bardak suya şekeri ilave ederek kaynatın. 50 Kemalpaşa tatlısını şekerli suya atın, 15-20 dakika pişirin.

Ocaktan alarak bir tepsiye yerleştirin. Soğuduktan sonra üzerini kaymakla süsleyerek servis edin.

KEŞKÜL (EDİRNE)

2 kg süt

150 gr badem

150 gr fındık

150 gr Şam fıstığı

150 gr Hindistancevizi

150 gr nişasta

1,3 kg şeker

İç badem, fıstık, fındık ve Hindistancevizini (hepsinden çok az miktar ayırdıktan sonra) havanda 300 gr toz şekerle birlikte döverek macun haline getirin.

Bu macunun üçte birini iki kilo sütün içine koyun. Nişastayı ve kalan şekeri ilave ederek kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Tabaklara koyun, soğutun ve kalan dövülmüş içleri, keşkül kâselerinin üzerine serperek servise sunun.

LOKMA TATLISI (İZMİR)

Yarım kilo un	750 gr toz şeker
10 gr bira mayası	Yarım limon suyu
100 gr erimiş tereyağ	Tuz
3 çay bardağı zeytinyağı	

Unu bir tencereye eleyin. Ortasını açarak bira mayasını koyun, bir iki bardak ılık suyu azar azar dökerek mayayı ezin. Kenarlarından un alarak cıvık bir hamur yapın, kenardaki unlarla üstünü örterek kubbe biçimi verin. Bir süre sonra unun üstünde çatlaklar oluşur. O zaman yeterince ılık su ve bir tutam tuz katın, elinizle çırparak boza kıvamında bir hamur yapın. Erimiş yağı hamura katın, elinizle çırparak yedirin (fazla çırparsanız yağ acır). Hamurun üstünü örterek ılık bir yerde mayalanmaya bırakın.

Lokmanın şerbetini hazırlamak için bir tencereye toz şeker ve üzerini dört parmak geçecek kadar su koyun, kaynatın. Şurup kaynayınca içine yarım limon suyu katın. Limon kabuğunu da koku vermesi için şuruba atın. Kıvama gelince (koyulaşınca) ateşten alarak soğutun.

Hamur kabarmaya, bir tavada sıvı yağı kızdırın. Hamuru bir iki karıştırın, bir avuç alın. Hamuru avuçta sıkın, elin üstünde kalan hamuru, yağlı bir kaşıkla alarak kızgın yağa atın. Bu işlemi hamur bitene kadar sürdürün. Lokmaları sıcak yağda sertleşinceye kadar bırakın, sonra kevgirle karıştırarak altın sarısı renkte kızartın. Tavadan alarak soğuk şuruba atın. Şurupta dibe çökenleri servis kabına çıkarın. Şuruptan aldığınız lokmaları dövülmüş Antep fıstığı ya da Hindistanceviziyle süsleyebilirsiniz.

NARLI GÜLLAÇ SARMASI (İSTANBUL)

200 gr güllaç (7 güllaç yaprağı)

1,5 lt süt

Yarım kilo toz şeker

150 gr ceviz içi

100 gr Antep fıstığı içi

1 nar

Sütü şekerle kaynatın. Bir tepsinin içine koyduğunuz bir güllaç yaprağının üzerine yavaş yavaş şekerli sütü dökün. İkinci bir güllaç yaprağını da bunun üzerine koyarak tekrar şekerli sütle ıslatın.

Yumuşamış olan güllaçları dört eşit parçaya bölün. Çeyrek daire biçimindeki parçaların herbirinin üzerine ceviz içini yayarak koyun, kenarlarını katlayarak kalınca bir sigara böreği biçiminde sarın. Sarmaları hafif derince bir kaba yanyana dizin ve kalan şekerli sütü üzerlerine dökün. Servis sırasında üzerini nar ve fıstıkla süsleyin.

REVANİ (İSTANBUL)

8 yumurta
250 gr şeker
300 gr irmik

100 gr un
Limon kabuğu rendesi

Şurubu için:
1 kg şeker
1 lt su

Çeyrek limon suyu

Yumurta ve şekeri tencerede telle çırparak kabartın. (Çok kısık ateş üzerinde çırparsanız daha iyi sonuç alırsınız.) Koyu yoğurt kıvamına gelince irmik, un ve limon kabuğu rendesini koyun, yavaşça karıştırarak yağlanmış ve unlanmış genişçe bir tepsiye dökün, orta ısıdaki fırında bir saat pişirin.

Şekeri bir litre suyla ateşe koyun, bir taşım kaynayınca çeyrek limon suyu ilave edin. Bu şerbetin yarısından çoğunu revaninin üzerine dökün ve tepsinin üstünü kapayın. Kalan şerbeti tekrar ateşe koyarak koyulaştırın ve revaninin üzerine dökün. Soğuyunca dilimlere keserek servis tabağına alın. (Sevim Tanör Hoca'dan)

SAKIZLI MUHALLEBİ (İZMİR)

1 kg süt

1 bardak şeker

1 paket nişasta

Vanilya

20 gr damla sakızı

Sütü kaynatın. Şeker, vanilya, nişasta ve damla sakızını ilave edin, orta ateşte karıştırarak ağır ağır kaynatın. Koyulaşınca kâselere dö-kün. Üzerine tarçın serperek servis yapın.

SARAY LOKMASI (İSTANBUL)

Yarım kilo un

1 bardak zeytinyağı

1 kg şeker şerbeti

Tuz

Cıvık kıvamda bir mayalı hamur hazırlayın. Hamur mayalandıktan sonra kaşıkla alarak kızgın yağda pişirin. Pişen bu lokmaları koyu şurubun içine atın. Lokmalar tatlıyı eminceye kadar bırakın, sonra tabaklara alarak servise sunun.

SEVİM TANÖR HOCA'NIN RAMAZAN TATLISI

3 fincan pirinç

4 bardak süt

2,5 kaşık tereyağ

2 fincan toz şeker

2 yumurta

Vanilya

Limon kabuğu rendesi

Tuz

Şerbeti için:

1,5 bardak şeker

1 bardak su

Bir tencereye üç fincan yıkanmış pirinçle dört fincan su koyun, ağır ateşte lapa haline gelinceye kadar pişirin. İçine dört bardak sıcak süt, yağ, iki fincan toz şeker ve bir tutam tuz ilave edin, iyice karıştırarak pişirin.

Ateşten alın, soğuyunca iki yumurta kırın, vanilya ve limon kabuğu rendesi ilave ederek karıştırın. Bir tepsiye iki parmak kalınlığında dökün. Fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin, baklava dilimlerine kesin.

Bir buçuk bardak şekeri bir bardak suyla kaynatarak şerbetini hazırlayın, soğumuş olan tatlıya dökün. Şerbetin çekmesini bekleyin ve servis tabağına alın.

SÜTLAÇ (İSTANBUL)

Yarım bardak pirinç
2 lt süt
1,5 çay bardağı şeker

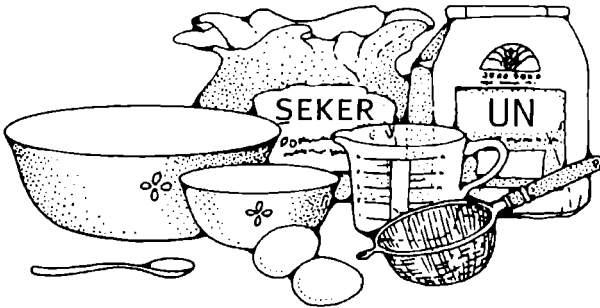
4 kaşık nişasta
3 kaşık tarçın
Bir fiske tuz

Pirinci ayıklayarak yıkayın. Küçük bir tencereye alın, üzerine ılık su koyun. Birkaç saat ılık suda beklettikten sonra süzün.

Büyükçe bir tencerede sütü kaynatın. Bir fiske tuz ilave edin. Pirinci katın. Hafif ateşte, bir tahta kaşıkla ara sıra karıştırarak yarım saat pişirin. Bu sürenin sonunda şekerini ilave edin. Beş dakika daha pişirin.

Nişastayı bir bardak sütün içinde eritin. Nişastalı sütü kaynamakta olan karışıma azar azar yedirerek katın. Karışımı koyulaşmaya kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın.

Sütlacı birer kişilik kâselere aktarın. Soğuduktan sonra üzerine tarçın serperek servis yapın.



ŞEKERPARE (İSTANBUL)

2,5 bardak un	2 yumurta
2 bardak toz şeker	Limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı limon suyu	Yarım paket vanilya
125 gr katryağ	1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 kaşık pudra şekeri	10 iç badem

Toz şekeri iki bardak suyla kaynatın ve köpüklerini alın. Limon suyunu ilave edin, biraz koyulaşınca ateşten alın.

Cam ya da porselen bir kâsede yağla pudra şekerini karıştırarak beyazlatın. Yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un ve kabartma tozu ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp avuç içinde yuvarlayın. Hafifçe bastırın, üstüne kabuğu çıkarılmış yarım badem bastırın.

Yağlanmış tepsiye dizin, orta ateşte fırında pembeleşene kadar pişirin. Sıcakken üzerine şurubu dökün. Hafif ateşte ya da fırında şurubu çektin.

TATLI PAPARA (GİRESUN)

1 Ramazan pidesi	300 gr toz şeker
100 gr tereyağı	1,5 bardak su

Şekeri suyla kaynatarak koyu bir şurup hazırlayın. Pideleri karelerinden ayırarak tavaya dizin. Üzerine sıcak şurubu dökün. Tereyağı kızdırdıktan sonra üzerine dökün. Kısık ateşte demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

VIŞNELİ EKMEK TATLISI (ANKARA)

1 bayat ekmek
Yarım kilo vişne

1 bardak süt
Yarım paket krem şanti

Şurubu için:
2 bardak şeker
2 bardak su

Ekmeğin kabuklarını incecik keserek çıkarın. Bir bir buçuk cm genişliğinde dilimleyerek kenarlı bir tepsiye dizin. Orta ısıllı fırında pembeleşinceye kadar kızartın.

Şekere iki bardak su katarak kaynatın.

Vişneyi yıkayın, çekirdeklerini çıkarın. Şuruba koyarak bir iki taşım kaynatın. Tanelerini bir tabağa alın, şurubun koyulaşmasını sağlayın. (Ara sıra şurubundan kaşıkla alıp ekmeklerin üzerine gezdirin.) Şurup koyulaşınca ocaktan indirin, soğutun. Dilimleri servis tabağına yerleştirin.

Krem şantiyi derin bir kaba koyun. Azar azar süt ilave ederek mikserle beş dakika çırpın. Krem şantiyi ekmeklerin üzerine sürün. Krem şantiyinin üzerine vişneleri yerleştirin.

YOĞURT TATLISI (ESKİŞEHİR)

250 gr süzme yoğurt

60 gr un

60 gr irmik

1 limon

3 yumurta

4 kaşık şeker

1 çay kaşığı kabartma tozu

3 kaşık nişasta

2 kaşık tereyağ

Şurubu için:

2 bardak şeker

2 bardak su

Yarım limon suyu

Bir tencerenin yarısını suyla doldurun, kısık ateşe koyun. Yoğurdu başka bir kap içinde tencerenin içine oturtun ve yoğurt ılınıncaya kadar çırpın. Un ve irmiği çırparak yedirin. Limon kabuğu rendesi ilave edin. Yumurta ve şekeri iyice çırttıktan sonra irmikli karışıma ilave edin. Kabartma tozu ve nişastayı yavaşça içine karıştırın.

Bir tepsiyi yağlayın. İki kaşık un serpererek dağılmasını sağlayın. Karışımı tepsiye aktarın, orta ısıdaki fırına sürün. Tatlı iyice kabarcıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Şurubu için bir tencerede şeker, su ve yarım limon suyunu orta ateşte karıştırarak kaynatın. Şurup ılıyınca ılık tatlının üzerine dökün. Yoğurdu biraz sütle incelterek tatlının üzerini süsleyin.

ölçüler

Kitapta verilen “bardak” ölçüsü “su bardağı”dır. “Kaşık” bir “çorba kaşığı”dır. Miktarı belirtilmeyen “Karabiber, tuz” genellikle bir çay kaşığıdır. Ağızınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa “yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml
Un, pudra şekeri 100 gr
Tozşeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 gr
İrmik 165 gr
Buğday, nohut 180 gr
Nişasta 120 gr
Bulgur, yeşil mercimek 175 gr
Kuru bakla 150 gr
Kuru fasulye 170 gr

1 KAŞIK

(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ 15-20 gr
Pirinç 15 gr
Un 7,5 gr
İrmik 12 gr.
Tozşeker 15 gr
Pudra şekeri 8 gr
Tuz 18 gr
Nişasta 6,5 gr

1 KÂSE

Sıvı 1,5 su bardağı
Katı 275 gr

kaynakça

- Akbal Oktay, "Ramazan Baklavası", *Cumhuriyet*, 16.10.2005
- Alkan Necmettin, "Türklerde Ramazan Günleri ve Dini Bayramlar", *Toplumsal Tarih* Sayı: 96, Aralık, 2001
- Anonim, "Ramazana Özel Türk Tatlıları", *Lezzet dergisi eki*
- Araz Nezihe, "Ramazan Sofralarının Nostaljisi", *A La Carte* dergisi
- Bardakçı Murat, "Avrupalı Olma Modası Çıktı Reçel İftar Mönüsüne Girdi", *Hürriyet* 28 Ekim, 2003
- Çelebioğlu Amil Dr, *Ramazan-Name*, Tercüman, 1001 Temel Eser No:22
- Çevik Cemal Prof. Dr, *Oruç ve Sağlık*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2001
- Çınar Ali Abbas, *Halil İbrahim Sofrası*, Kitabevi, İstanbul, 2005
- Doğaner Feride, "80 Yıl Önce İngiliz Gözüyle Ramazan Ayı", *Toplumsal Tarih* No:15, Mart, 1995
- Gürel Süeda, *En Güzel Şurupları, Likörleri, Dondurmaları Siz de Yapabilirsiniz*, Fon Matbaası, Ankara, 1964
- Gürsoy Deniz, *Yöresel Mutfığımız*, İstanbul, 2001
- Gürsoy Deniz, *Toplu Yemekçilik için Tıp Menü Planları ve Reçeteleri*, İstanbul, 2002
- Gürsoy Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004
- Gürsoy Deniz, *Yurtdışında Yaşayanlar için Türkiye Lezzetleri*, İstanbul, 2004
- Gürsoy Deniz, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2006
- İlci Selim, "Hayal Olmuş Ramazanlar", *A La Carte*

- Karay Refik Halid, *Üç Nesil, Üç Hayat*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul
- Karay Refik Halid, "Çocukluğumun Ramazanları", *Tarih ve Edebiyat Mecmuası* Sayı: 7, Temmuz, 1980
- Kut Turgut, "İstanbul'da Kadiri hâne Asitanesinde 1906 Yılı Ramazan İftarları" *Yemek Kitabı* Haz: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2003
- Kutbay Oktay, "60 Yılda Bir Ramazan", *A La Carte*
- Olgun, Özlem (haz.), *Ramazan Kitabı*, Kitabevi, İstanbul, 2001
- Ozansoy Halit Fahri, *Eski İstanbul Ramazanları*, İnkilap ve Aka Kitabevleri, İstanbul, 1968
- Pişkin Nazlı, "Ramazan Geldi Hoş Geldi!", *Sofra*, Kasım, 2005
- Sönmez Olcay, *Balıklar Bizim Balıklarımız*, Piramit Yayıncılık, Ankara, 2004
- Tanör Sevim, *Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005
- Toygar Kamil ve Nimet Berkok, *Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Volkan Matbaacılık, Ankara, 1996
- Ünver Süheyl, "Bir Ramazan", *Binbir İstanbul*, Haz: İsmail Kara, Kitabevi, İstanbul, 1997

OĞLAK / YEMEK-ANI

Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları

Deniz Gürsoy



Sohbetin Bahanesi Kahve

Deniz Gürsoy



Aşkın İlacı Çikolata

Deniz Gürsoy



Denizin Çıtın Hamsi

Deniz Gürsoy



Demlikten Süzülen Kültür Çay

Deniz Gürsoy



Tarihin Süzgecinde

Mutfak Kültürümüz

Deniz Gürsoy



Harcıâlem İçki Bira

Deniz Gürsoy



Zengin Sofraların Lüks Tatları

Deniz Gürsoy



İnceliklerin Kadehindeki Şarap

Deniz Gürsoy



Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri

Deniz Gürsoy



Çilingir Sofrasında Rakı

Deniz Gürsoy

Neler Yedim Neler,

Maydanozlu Köfteler / Esin Eden



Annemin Yemek Defteri

Esin Eden



Alice B. Toklas

Yemek Kitabı



Mutfak Sırları

Anthony Bourdain



Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir

Craig Boreth



Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler

Rozanne Gold



Cocina Casera Turca / Derleme



Tak Koluna Sepeti

Tijen İnaltong



Mevsimlerle Gelen Lezzetler

Tijen İnaltong



Şükür ki Gurme Dediklerinden

Değilim / Eser Tutel



Tadı Damağımızda Kalan Ülke: Mısır

Colette Rossant

OĞLAK GÜZEL KİTAPLAR

Bütün Zamanların Yetmiş Büyük Savaşı

Jeremy Black (ed.)



Gizli Örgütler

Jean-François Signier (ed.)



Larousse Gastronomique



Tarih Boyunca Akdeniz Uygarlıkları

David Abulafia (ed.)



Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz

Deniz Gürsoy



Çerkes Güzeli

İrvin Cemil Schick



Eski Dünyanın Yetmiş Büyük Gizemi

Brian M. Fagan (ed.)

yemek



Deniz Gürsoy

Ramazan için çorbadan tatlısına, hepsi denenerek mükemmelleştirilmiş iftar ve sahur yemekleri... Hem de Sonbahar-Kış ve İlkbahar-Yaz Ramazanları için otuz günlük iki ayrı mönü planıyla...

Neler mi var bu akşam iftarda?.. Şafak Çorbası • İzmir Köfte • Çoban Salata • Patlıcan Musakka • Cevizli Güllaç
ya da

Paça Çorbası • Etli Pazı Sarma • Yoğurt • Domatesli Pilav • Kabak Mücveri • Patates Salatası • Fıstıklı Tel Kadayıf

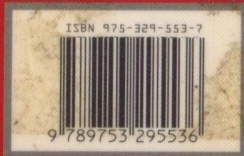
Yarma mı?... Soğan Çorbası • İslim Kebab • Kuskus Pilavı • Zeytinyağı Kabak Oturtma • Cacık • Baklava
ya da

Ezo Gelin Çorbası • İzmir Köfte • Yeşil Salata • Soğanlı Yumurta • Zeytinyağı Barbunya • Kalburabastı

Peki ya sahurda?... Yoğurt Çorbası • Tepsi Böreği • Kuru Erik Hoşafı • Çay

Dün mü ne vardı sahurda?... Tavuk Suyuna Şehriye Çorbası • Kıymalı Tirit • Tavuklu Pilav • Ayva Kompostosu • Çay • Çay • Çay

Afiyet olsun!



TV'de şiddete hayır!

Şiddet öğeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV'de şiddete sen de hayır de.

